Oec. 194.

Oeconomia. Arborum fructiferarum cultura. Systemata & methodi 296.

~~Oec. agr. N. 440.~~

Der
wienerische
Baum- und Obstgärtner;
oder
Anleitung
zur
vortheilhaften Zucht und Wartung
der
Obstbäume
für alle Jahrszeiten.

In welchem nebst einem ausführlichen Unterrichte vom Pfropfen und Schneiden der Obstbäume, auch alle vorzüglichen bekannten und seltsamen Obstgattungen genau benennt und beschrieben sind, und hauptsächlich eine gründliche Anleitung zur Erziehung und Wartung der Ananas- und Melonenpflanzen beygefügt wurde.

Nebst einem Baumgartenkalender.

Von
einem Freunde
der Gärtnerey
herausgegeben.

Wien 1798.
Zu finden in der Hofmeisterschen Musik- Kunst- und Buchhandlung in der Wollzeile.

R

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Der wienerische Baum- und Obstgärtner.

§. 1.

Von Anlegung eines Baum- und Obstgartens überhaupt.

Es verhält sich mit der Anlage eines Gartens so wie mit der Anlage anderer Gebäude. Jeder richtet sich dabey nach seinem Vermögen und Bedürfnissen. Man kann also keine bestimmten Regeln geben, da Erdboden, Klima und Vermögensumstände sie leicht umändern können. Wenn man aber einmal den Ort zur Anlage des Gartens erwählt hat, dann erst kann man die Regeln befolgen, wie der Garten vortheilhaft eingerichtet werden könne, damit seine Lage den Bemühungen und Aufwande entsprechen.

§. 2.

Von der Lage eines Baum- und Obstgartens.

Ein guter Obst- Frucht- und Baumgarten erfordert vorzüglich eine gute Lage nach der Sonne, und eine offene und freye Luft, ferner muß er wohl umzäunet und mit hohen Bäumen umgeben werden, die den Platz vor dürren und rauhen Winden, welche den Bäumen und Blüthen schaden, wie auch vor übeln Dämpfen, Mehlthau, Reif und Kälte beschützen.

§. 3.

Von dem erforderlichen Boden für Obstgärten.

Ein gutes Gartenland muß eine schwarzbraune fette Erde haben, welche durch Säuberung von Steinen, Dornen und Disteln, durch Düngen, Umgraben rc. noch um vieles verbessert werden kann. Ein Jahr vorher, ehe man darein säet, soll man es mit Kohl bepflanzen, weil dieser die straube und harte Erde mürbe und bequem macht, andere Früchte zu tragen.

Ein Baum erfordert oben eine trockene Erde, unten aber einen nassen Grund; wenn das Erdreich oben naß und feucht ist, muß man das

Wasser von den Bäumen ableiten, und den Garten von oben ganz trocken zu machen suchen. Auch muß man ihn öfters vom Unkraut reinigen, weil dieses den Bäumen und Kräutern sehr schädlich ist.

§. 4.

Von Mischung der Erdarten und vom Düngen.

Die vortheilhaften Mischungen der Erdarten und die besten Arten der Düngung haben wir bereits in den Abhandlungen von Lust- und Blumen- und von den Küchengärten genau und deutlich beschrieben, so wie den Gebrauch von den Mist- und Lohbeeten; da es nun wahrscheinlich ist, daß sich ein Gärtner niemalen mit einer dieser Gartenkünste allein beschäftigt, und daher auch unsere Abhandlungen von obigen Gartenkünsten lesen wird, so wollen wir ihn hier darauf verweisen, um eine unnöthige Wiederhohlung zu vermeiden, die uns nur den Raum für andere nothwendige Dinge rauben würde. Wir führen also nur bloß an, daß es sehr vortheilhaft ist, wenn man die Wurzeln der Obstbäume mit Mist belegt, um sie zu erquicken und die Bäume wohltragend zu mochen. Auch

soll man keine Mühe sparen, den Garten wohl durchzuarbeiten mit Umstechen und Graben; denn wenn ein Garten recht fruchtbar werden soll, so muß man solchen dreymal umgraben und durchstechen. Erst muß man das Land von Steinen, Dornen und anderm Unkraut befreyen, hernach mit Mist wohl vermengen und ein halbes Jahr so liegen lassen. Alsdann wird es wohl umgepflügt, daß sich der Mist recht mit der Erde vermenge.

§. 5.

Von den Wirkungen der Sonne.

Die Sonne verdünnet die dicken Feuchtigkeiten in der Erde, und macht sie zu dem Wachsthume der Saamengewächse und Fruchtbäume geschickter. Eben diese Wärme ist Ursache, daß der Saft der Bäume zwischen ihrer Rinde und dem Holze hinaufsteiget, und daselbst Knospen, Blätter und Früchte austreibt, doch hat die Sonne auf die Früchte verschiedene Wirkung. Die Lage des Gartens an der Morgenseite ist sehr verschieden, weil dieselbe zu den verschiedenen Jahrszeiten bald früher bald später aufgeht; unter dieser Gegend versteht man diejenige, welche von der Sonne bis 1, 2 Uhr Nach-

mittags beschienen werden kann. Dieses ist die vortheilhafteste Gegend, in welcher man Pfirschbaumgeländer anlegen kann, weil sie die Sonne zuerst hat, die Früchte eher reifend und größer macht, und ihnen sowohl eine bessere Farbe als Geschmack giebt.

Die Mittagsseite nennt man diejenige, welche von 9 Uhr Vormittag bis 4 Uhr Nachmittag die Sonne hat. Doch ist diese Seite für die Pfirschichbäume nicht so vortheilhaft, weil die Frucht nicht so viel Zeit hat zur Reife zu gelangen, oder die natürliche Größe zu bekommen, und soll man in diese Gegend nur den Muscateller Weinstock, den sogenannten Gasselns und die Feigenbäume pflanzen.

Die Abendseite nennt man diejenige, welche die Sonne von 11 Uhr Mittags so lange hat, bis sie untergeht. Diese Seite ist den Früchten nicht so zuträglich als die Morgenseite; denn sie reifen an selber acht bis zehn Tage später, indessen hat die Abendseite doch den Vortheil, daß es an derselben nicht so leicht friert, weil sie die Wärme der untergehenden Sonne am längsten genießet.

Die Nordseite, die am wenigsten Wärme hat, taugt in einem feuchten und kalten Boden gar nichts, doch gedeihen bey gutem Boden man-

cherley Früchte, haben aber keine so gute Farbe und Geschmack, und reifen viel später.

§. 6.

Von dem hölzernen Gitterwerk an den Wänden.

Bey Anlegung dieser Gitterwerke befestiget man an der Mauer die Haken in einer Entfernung von drey Schuhen, und müssen dieselben zwey Zoll dick seyn, um die Latten daran befestigen zu können.

Das Gitterwerk wird am besten aus Eichenholz bereitet, weil dieses unter allen das härteste ist. Wenn man nun den nöthigen Vorrath von Latten hat, welche an der Wand befestiget werden sollen, müssen sie ein wenig abgestossen, aber dabey nicht dünner gemacht werden, alsdann befestiget man sie dergestalt an den Haken, daß sie über einander zu liegen kommen. Die Oeffnungen, welche diese Latten machen, müssen 7 Zoll breit und 8 hoch seyn, denn sie sehen besser aus, wenn sie etwas länglicht sind, nachher werden sie mit Eisendrat verbunden, auch thut man wohl, wenn man das fertige Gitterwerk mit einer Oelfarbe überstreichen läßt, sowohl wegen dem bessern Ansehen als wegen der Dauer.

§. 7.

Von den Dratgittern.

Man macht auch solche Gitter von Eisendrat, und sehen sie zwar nicht so schön aus, dauern aber länger. Wenn wir zum Beyspiel annehmen, daß die Wand, an die das Gitterwerk kommt, 9 Fuß hoch sey, so muß man drey Reihen Haken, drey Fuß von einander, an dieselben machen, die Haken selbst aber müssen zwey Fuß länger seyn, und die erste Reihe derselben, von untenauf gerechnet, acht Zoll über der Erde gemacht werden, über eine jede Reihe legt und befestigt man Latten von 9 Schuhen, welche an den Enden aneinander gefügt und mit Eisendrat an einer jeden Reihe an die Balken verbunden sind; dann macht man von jeden drey zu drey Ruthen eine Latte, welche so hoch; als die Mauer und an den Balken einer jeden Reihe befestigt ist. Die Latten befestigt man auf den Balken zu dem Ende, damit das eiserne Gitter desto besser verbunden werde. Die Oeffnungen aber zwischen dem Drate müssen eben so groß seyn, als wenn das Werk aus Holz gemacht wäre.

§. 8.

Von den Baumschulen.

Wenn man für seinen Garten eine Baumschule anlegt, so muß es nicht da geschehen, wo die Erde am besten ist, und wenn man sich Bäume aus einer andern Baumschule erwählt, so ist zu beobachten, daß die Erde, woraus man sie nimmt, von geringerer Qualität seyn müsse, als jene, worein sie sollen versetzt werden. Denn die Erfahrung lehrt, daß alle Bäume, wenn sie aus einer fetten und fruchtbaren Erde genommen, und in eine Erde verpflanzt werden, welche von mittlerer Güte ist, den Nutzen nie gewähren, als wenn sie von geringerer Erde in die bessere überpflanzt werden.

Wer Bäume aus einer Schule kauft, wir verstehen hier Zwerg- oder Geländerbäume, der muß beobachten, ob die Zweige nach der Erdenfläche 4, 5 oder 6 Zoll über das Stämmlein seyen, denn es ist ein Betrug in diesem Handel, daß einige weit oben zweigen oder äugeln, damit der Baum größer scheine oder besser in das Auge falle, aus solchen Bäumen wird nie viel werden.

§. 9.

Von Anlegung einer neuen Baumschule.

Die Baumschule muß in der freyen Luft seyn, wohl umgestochen, ämsig gebaut und fleißig vom Unkraut gesäubert werden.

Um eine Baumschule neuerdings anzupflanzen, muß man die Obstkerne von Aepfel und Birnen im Herbste oder Frühjahre, wie die Früchten auf dem Feld, mit freyer Hand aussäen. Geschieht es im Herbste, so muß man dieselben den Winter hindurch mit langem Stroh oder langem Mist bedecken, auch muß man sehen, daß sie nicht zu dick aufgehen, und in diesem Falle solche unterrupfen, also, daß sie ungefähr einer von dem andern 3 Zoll entfernt sind. Wenn sie aber stark genug sind, so werden sie zwey bis drey Schuh weit von einander gesetzt.

§. 10.

Von den Wildstämmen.

Man kann sich auch aus den Waldungen Wildstämme anschaffen, die man sammt den Wurzeln ausziehet, und zwey oder drey Schuh weit von einander zu einer Baumschule versetzet. Doch brauchen sie gewöhnlich lange Zeit, ehe

sie gepfropft werden können, weil sie aus einem dürren Erdreich genommen, nicht so leicht ein fruchtbares Land annehmen.

Auch alle Nebenschosse, die in den Gärten unten an den Wurzeln des Stammes ausschlagen können, wenn sie gewurzelt sind, auch in die Baumschulen versetzt werden, die Ausschläge von Quitten und Johannisstämmlein aber lassen sich nicht wohl zu Stämmen ziehen.

Die Geländerbäume, so auf Wildstämmen gezweigt und gezogen werden, geben mehrere und bessere Früchte, als jene, die auf Quittenstämmen gezweigt sind.

§. 11.

Eintheilung der Erzeugungsarten der Bäume.

Man theilet diese gewöhnlich in drey Gattungen ein, sie werden nämlich

a) aus Fruchtkernen,

b) aus Steinkernen und

c) durch Steckzweige oder Beyschößlinge erzeuget;

nun wollen wir von jeden insbesondere nur in Kürze das Nöthigste anführen.

§. 12.

Aus den Fruchtkernen.

Man nimmt diese Kerne von Aepfeln und Birnen ꝛc. ohne Unterschied wie sie gegessen werden, oder den Winter über faul geworden sind, und werden deren so viel gesammelt, als man zum Gebrauche nothwendig hat.

Wenn die Kälte oder wenigstens der härteste Frost vorüber ist, säet man diese Kerne, am besten Furchenweise, in wohlbereitetes Erdreich, die Furchen werden mit dem Stiele der Hacken oder Rechen, oder irgend einem andern Stock, einen Zoll tief gemacht; wenn die Kerne gesäet sind, scharrt man die Furchen mit der umgekehrten Hacke wieder zu, wofern man sich nicht die Mühe geben will, sie überall mit der Erde aus alten Mistbeeten zu bedecken.

Man kann sie auch im Herbst säen, wenn man nur den Ort, wo sie liegen, im Winter mit Mist bedecket. Nach Verlauf von zwey Jahren werden sie stark genug seyn, in Reihen gesetzt zu werden; solche Reihen müssen, nachdem das Erdreich bearbeitet worden, zwey Schuh breit von einander stehen, denn so viel Raum wird erfordert, wenn sie sollen gepfropft und gemächlich auseinander genommen werden kön-

nen, ohne den Wurzeln Schaden zu thun. Diese Kernpflanzen sind innerhalb 2 oder 3 Jahren stark genug zum pfropfen.

§. 13.

Aus den Steinkernen.

Von diesen hat man verschiedene Arten. Die von Pfirschen, Pflaumen und Abrikosen können sogleich, wenn man die Frucht gegessen hat, in Töpfe eingelegt werden. Man füllt einen Topf mit Erde an, und steckt 6 bis 8 Kerne hinein, den Winter über stellt man selben an einen Ort, wo es nicht friert, bey herannahendem Frühling beginnen sie aufzulaufen. Am besten ist es, sie so lange in den Töpfen zu lassen, bis sie stark genug sind, an den Ort, wo sie bleiben sollen, gesetzt werden zu können, wenn man sie nicht pfropfen will. Die Stämme aber, die man pfropfen will, sollen im Augustmonath schon stark genug seyn, um okulirt werden zu können. Wenn man die Steinkerne nicht alsobald, wenn die Frucht gegessen worden, in die Erde steckt, können sie bewahrt, und wie die Mandeln traktirt werden.

§. 14.

Von den Mandeln.

Die Mandelkerne, woraus man Stämme

zum pfropfen zeugen will, müssen süße seyn, denn bey diesen ist der Saft nicht so rauh und sauer, als bey den bittern. Ehe man sie pflanzt, müssen sie erst im Sande Keime schlagen, welches zuwege gebracht wird, wenn man sie im November Schichtweise in einen Korb legt; auf dessen Boden muß zuvor einen guten Zoll hoch Sand gelegt werden, dann legt man die Mandelkerne ordentlich darauf, so, daß sie einander nicht berühren, und der Sand dazwischen laufen könne. Sind sie ordentlich eingelegt, bedeckt man sie mit einer Schicht Sand, worauf wieder Mandelkerne gelegt, und solchergestalt fortgefahren wird, bis der Korb angefüllt ist. Die letzte Schicht Mandeln muß 2 Zoll hoch mit Sand bedeckt werden. Statt des Sandes kann man sich auch anderer Erde bedienen. Dieser Korb muß in einem warmen feuchten Ort gestellt, oder auch in ein altes Mistbeet eingegraben werden; doch muß man Sorge tragen, daß die Mäuse nicht dazu kommen, und die Mandeln auffressen.

Wenn der Frost vorbey ist, muß man einen Platz im Garten aussuchen, wo die beste Erde ist, und diesen umgraben und bearbeiten, dann 6 Zoll tief Furchen machen, deren jede eines Grabspatens breit und 2 Fuß weit von der

andern entfernt ist. Will man nun die Mandeln wieder aus dem Korbe nehmen, so muß man mit Behutsamkeit selben umstürzen, darauf nimmt man sie einzeln hervor, daß die Keime nicht zerbrochen werden. Die, so Keime geschlagen haben, werden 18 Zoll weit von einander in die Furchen gelegt, welche aber nicht ausgebrochen sind, näher zusammen. Finden sich etliche, die gar zu lange Keimwurzeln geschlagen hätten, kann man solche 3 Finger breit von der Mandel abschneiden. Die Furchen werden nach der Einlegung mit der weggenommenen Erde oder noch besser mit guter Erde aus alten Mistbeeten subtil angefüllt.

Wenn die Erde leicht aufgegraben, auch fleißig vom Unkraut gesäubert worden, werden sie bis im August des nämlichen Jahres schon stark genug zum pfropfen seyn.

Die Kirschkerne können auf gleiche Weise wie die von Aepfeln und Birnen traktirt werden; jedoch mit glücklicherm Fortgang als die Mandeln.

Man kann zwar alle Steinkerne wie die Mandeln traktiren, aber sie kommen nicht so bald in die Höhe, und können nicht eher als einige Jahre hernach gepfropft werden, insonderheit die Pflaumen und Kirschenbäume.

§. 15.

§. 15.

Durch die Setzzweige und Beyschößlinge.

Pfropfstämme aus Stockzweigen zu zeugen, geschieht meistens nur von Quitten und Paradeisäpfeln. Man nimmt Zweige, die schön gleich und glatt sind, so groß als man will, wenn sie nur nicht dicker als ein Daumen sind, denn sonst werden sie schwerlich Wurzeln schlagen; man schneidet sie 15 bis 18 Zoll lang, und müssen in dem Garten an dem feuchtesten Ort gepflanzt werden, nachdem die Erde wohl umgearbeitet worden. Diese Stöcke werden 6 oder 8 Zoll tief Reihenweise in die Erde gesteckt, wenn man nicht lieber eine Furche von 6 Zoll tief und eben so breit machen, und solche Stöcke ordentlich 9 Zoll einem von dem andern darein stecken will, daß wenn sie alle Wurzeln gewinnen, man zwischen zween einen ausnehmen und anderswohin verpflanzen könne, dann füllt man die Furchen wieder, und läßt sie stehen, bis sie zum okuliren groß genug sind, auch muß das Unkraut fleißig ausgerissen und die Erde dabey umgegraben werden.

Man hat noch mehrere andere Pflan

che durch Steckzweige können erzeug.

die man aber nicht pfropfet. Zum Beyspiel Feigen, Stachel- und Johannisbeere und andere mehr.

Die Beyschößlinge werden unten von den Quitten und Paradeisäpfelbäumen genommen, woselbst sie gemeiniglich hervorkommen; man theilet sie zum Pflanzen von einander wie die Wildlinge, auch schlagen wohl einige unten an den Birnen, Pflaumen und andern Bäumen und derselben Wurzeln aus. Diese Beyschößlinge müssen in Reihen, oder an solche Orte gepflanzt werden, wo sie einige Jahre, ehe man sie pfropfet, stehen bleiben können. Zwar können sie auch auf der Stelle, wo man sie trifft, gepfropft werden, wenn sie nicht hinderlich sind, aber das sicherste ist, daß man sie einige Jahre an eine andere Stelle setzet, ehe sie gepfropft werden.

§. 16.

Wie man die jungen Bäume aus der Schule nehmen soll.

Wenn man junge Bäume aus der Schule zum weitern Verpflanzen nehmen will, so soll man sich hüten, selbe aus der Erde stark heraus zu ziehen, sondern sie umgraben, um der Wurzel so viel möglich zu schonen.

§. 17.

Vom Zweigen oder Propfen, und den verschiedenen Arten hievon.

Einen Baum zweigen heißt, denselben in eine andere Gattung verändern, und ihm eine andere Frucht bringen machen, die er niemalen gebracht hätte, wenn er nicht wäre gezweigt worden.

Man zweigt auf verschiedene Art, die vorzüglichsten und nützlichsten Arten aber sind:

1. In dem Spalte.
2. In dem Past wie eine Krone.
3. Mit eingesetzten Augen oder Augeln.
4. Wie ein Ring.
5. Winkelmäßig, wie ein Bohrenzapfen.
6. In der Nähe.

§. 18.

Das Zweigen in dem Spalte.

Man säget einen Wildstamm in geziemender Höhe ab, aber nicht tiefer als 5 oder 6 Zoll über der Erde, beschneidet den Kopf des abgeschnittenen Stamme mit dem Gartenmesser, worauf die Zweige sollen gesetzet werden, damit er allenthalben fest, glatt und eben werde, dann setzt

man das Gartenmesser darauf, um den Kopf des Stammes einen halben Zoll tief hinunter zu spalten, schlaget langsam mit der Hand oder dem Hammer darauf, setzet dann in die Mitte des gespaltenen Kopfs ein Spitzmeißl von Holz, setzet rechts und links die Zweige ein, da der Spalt noch offen stehet, und beobachte, daß die Zweige allenthalben wohl aufsitzen, alsdann zieht man den Meisel langsam heraus, ohne jedoch einen Zweig zu berühren.

§. 19.

Was man zu thun habe, wenn das Stämmlein, auf das man pfropfen will, dünn ist.

Wenn aber das Stämmlein, auf dem man pfropfen will, dünn ist, und etwa nicht mehr als 18 Linien im Zirkel hat, so beschneidet man den Kopf, worauf die Zweige kommen sollen, in den Form des Ansatzes einer Flötte, von unten herauf über sich, setzet dann das Messer oben darauf, machet einen Spalt wie oben gesagt worden, und setzet die Zweige auf den Ansatz ein, wobey zu beobachten ist, daß der Stamm, den man zweigt, glatt seyn soll, und keine Knoten habe, denn je glatter und ebener das Holz ist, desto besser ist es.

§. 20.

Wie man mit den Zweigruthen zu verfahren habe.

Man nehme von dem Baum, von dessen Art man Früchte verlangt, eine Zweigruthe vom vorjährigen Wachsthume, es ist rathsam, daß diese Zweige abgebrochen werden, etliche Tage früher, als man sich selber bedienen will, kann man sie in einen Keller aufbehalten, oder an einen schattichten Ort in dem Garten in die Erde einschlagen.

Die Zweigruthe schneidet man unten wenigstens einen halben Zoll lang, in Form einer Messerklinge, das heißt, hinten etwas dick, wo die Rinde nicht darf abgelößt werden, und vorne etwas schneidig, also, daß noch 3 oder 4 gute Augen über dem Schnitt auf der Zweigruthen bleiben, was darüber ist, häute man ab, dann setzet man den gemachten Schnitt in den Spalt des Stammes, so, daß die Rinde der Zweige mit der Rinde des Stammes übereinstimmt, und allenthalben eben aufsitze, damit der Saft aus dem Stamme in den Zweig einschießen könne. Dann nimmt man zwey kleine Rindschaalen von dem abgehobenen Stamm, legt solche rechts und links auf die Spalten des Stammes,

umbindet sie mit einer gespaltenen Weiden, den Kopf bedecket man rings herum mit Moos, umbindet ihn ebenfalls mit einer Weide, zuletzt macht man oben darauf, und ringsherum einen Klumpen von weichen Leim mit Heu vermischt, und umwickelt endlich den Kopf mit einem Tuch, welches man mit einer Weide verbindet. Zu dieser Verrichtung soll man sich aber nie des Peches, oder eines anderen Fettes bedienen.

§. 21.

Welche Ruthen man nimmt, wenn der Baum, den man zweigen will, schon alt ist.

Wenn der Baum, den man zweigen will, schon alt ist, so nimmt man jene Ruthen zum Zweigen, die in zwey Jahren gewachsen sind, und also wenigstens die Dicke einer gemeinen Schreibfeder haben.

§. 22.

Das Zweigen in dem Past wie eine Krone.

Dieß geschieht zwischen dem Holz und Rinde, wenn der Baum im vollen Safte ist, nämlich im April, oder Anfangs May.

Man schneidet entweder den ganzen Stamm, oder dessen dicke Aeste mit der Säge sauber ab

und besorget, daß die Rinde des stehen bleibenden Kopfes nicht spaltet, noch zerrissen wird, den Kopf beschneidet man oben schön eben mit dem Gartenmesser. Die Zweigruthe zu dieser Zweigart wird nur auf einer Seite bis in die Mitte eingeschnitten, so, daß sie auf dieser Seite einen Absatz, auf der andern aber einen Zapfen habe, woran die Rinde unverletzt bleiben muß, dann eröffnet man die Rinde des Stammes subtil, mit einem Instrument von Holz, welches ebenfalls einen Zapfen oder Absatz haben muß, welcher etwas dicker und länger, als der Zapfen der Zweige ist. In dessen Plaz wird der Zweig eingesetzt, so, daß der Absatz auf den Stamm eben aufsitze. So wird alle 3 Zoll ein anderer Zweig rings um den Kopf eingesetzt, mit gespaltenen langen Weiden fest umbunden, mit Mooß und Leim mit Heu vermischt, oben und rings herum bedeckt, wie oben bey dem Zweigen in den Spalten gesagt wurde.

Diese Art zu Zweigen ist nur dienlich an Aepfel und Birnbäumen, die von dem Kern aufgewachsen sind, und eine gewisse Dicke haben.

§. 23.

Das Zweigen mit eingesetzten Zug, oder Äugeln.

Da nimmt man zu Zweigen jene Ruthen, die im Frühjahre gewachsen sind, stoßet das untere Theil davon in das Wasser, und läßt sie einige Stunden darinnen stehen. An diesen Ruthen erwählt man die besten Augen, an den Pfirsichzweigen müssen die Augen doppelt seyn. Diese Ruthen nimmt man von Aesten die gerade aufwachsen.

Nun macht man einen Zwergschnitt in die Rinde der Zweigruthe, etliche Messerrucken breit über dem Auge, das Holz aber unter der Rinde wird nicht durchschnitten. Wenn dieser Zwergschnitt gemacht ist, so macht man noch 2 andere Schnitte durch die Rinde rechts und links, von einem jeden Ende des Zwergschnittes oben herunter, so, daß diese beyden Schnitte etwa einen halben oder viertel Zoll unter dem Auge zusammen sich ausspitzen, wie ein Dreyangel nach dieser Form ▽.

Dann löset man die Rinde auf einer Seite behutsam mit dem Zweigmesser, setzet den Daumenfinger an, ohne das Aug zu beschädigen,

und drücket die also unbeschnittene Rinde von der Zweigruthe ab.

Man muß wohl bedacht seyn, ob der Keim, oder das Pünktlein, welches wie ein kleines Hirsenkorn formirt ist, noch in der Mitte des Auges stecke, sonst wäre das Aug unfruchtbar, und nicht zu gebrauchen.

Man schneidet das Blatt ab bis gegen den Stiel, dann bieget man den Stamm, und sucht daran die glatte Rinde fünf bis sechs Zoll über die Erde, macht dort einen Zwergschnitt in die Rinde, ungefähr einen halben Zoll breit, und fahre von der Mitte dieses Zwergschnittes mit dem Messer oberwärts, und schneidet die Rinde etwa einen Zoll lang durch, so, daß diese beyden Schnitte ein T formieren.

Dann löset man die Rinde des geraden Schnittes rechts und links mit dem beinernen Hefte des Zweigmessers auf, um das Aug darinn zu sehen. Auch ist zu beobachten, daß man in das Holz nicht einschneidet, wenn die Schnitte am Stamme gemacht werden.

Dann nimmt man das Aug, haltet die Spitze unter sich, haltet mit dem Hefte des Zweigmessers die Rinde offen, und setzet das Aug wohl in die Oefnung, daß die Rinde des Auges mit der obern Rinde des Stammes gut aneinander

schlüßen, und das Aeuglein von der Rinde des Stammes nicht bedeckt werde,

Alsdann umbindet man alle Schnitte und Ritzen nur das Aug mit Kieferpast, oder gesponnener Wolle, oder ungehechelten Hanf, jedoch muß das Aug sammt den abgeschnittenen Blatt frey bleiben.

In einem Monat oder fünf Wochen darnach, muß man diese Verbindung in etwas aufbinden und] locker machen. Es ist aber nicht rathsam zu äugeln, als bey heiteren guten Wetter, denn die Winde trocknen den Saft ab, auch ist die ganze Arbeit verlohren, wenn Regen oder Thau in die Oefnung fällt, bevor, oder da eben das Aug eingesetzt wird. Die beste Zeit zum äugeln ist das ganze Brachmonat, und von der Hälfte des Heumonats bis in die Hälfte des August. Austreibende Augen nennt man jene, die noch vor dem Froste, schlafende aber, die erst im Frühjahre ausschlagen.

§. 24.

Wenn man das Kernobst äugeln soll.

Zweigen auf die Augen soll man niemal, als wenn der Saft vollkommen in den Stamme, wie in der Zweigruthe ist. Das Kernobst wird

besser in dem Brachmonat, als in den zwey nachfolgenden Monaten geäugelt, doch müssen die Birnbäume eher, als die Aepfel geäugelt werden, weil jene früher den Saft haben.

§. 25.

Von dem Aeugeln des Steinobstes.

Das Steinobst, besonders der Pfirsig darf nicht anders, als schlafend geäugelt werden, welches im Heumonat, und Anfang Augusts geschieht, ist ein fenchtes Jahr, so kann es auch noch in dem Herbstmonat, ist es aber ein trockenes Jahr, so kann es schon in den Brachmonat geschehen.

Man kann zwar die Pfirsich auf Zwetschgen, Abrikosenstämme, und auf junge Ausschläge von Pfirsichbäumen äugeln, aber weil alles dieses Holz auf die Dauer zu weich ist, so ist rathsam, daß man sie auf Mandelbäume äugelt, welche härter und dauerhafter sind. Dieß kann man auch von den Abrikosen behaupten, wenn sie nur 3 bis 4 Schuh tief in die Erde gesetzt werden. Nach den Mandelbänmen sind die Pflaumenstämmlein die besten zu Pfirsiche und Abrikosen.

§. 26.

Weitere Bemerkungen, vom Aeugeln.

Man soll keine Däme zu Geländerbäumen äugeln, wenn sie nicht wenigstens einen Zoll in der Runde haben, und keine Halbstammen, das ist, welche auf einem Stamme 5 bis 6 Schuh hoch über der Erde zu einer Becherkrone, oder zu einen Strauß gezogen werden, wenn sie nicht anderthalb Zoll in der Runddicke haben.

Wenn der Saft zu überflüßig ist, in welchem das Aug ersäufen möchte, so muß man auf der andern Seite, wo das Aug nicht ist, die Rinde 4 bis 5 Zoll über dem Aug, einen Zoll lang mit dem Schneidmesser auflösen, damit sich der überflüßige Saft verliehren könne.

Die Pfirsige allein werden geäugelt, andere Gattungen lassen sich äugeln und zweigen.

§. 27.

Das Zweigen wie ein Ring, welches auch Pfeifeln genennt wird.

Hiezu sucht man ganz glatte Zweigruthen, die in einem Jahr gewachsen sind, an den Baum, von dessen Art man Früchte haben will, behandelt diese Zweigruthen wie die jungen Weiden,

wenn man im Frühjahre eine Pfeife daraus machen will. Man schneidet diese Zweigruthen einen viertel Zoll ober dem guten Auge ab, dann durchschneidet man die Rinde rings um in einen Zirkel ein viertel Zoll unter demselben zweyten und dritten Aug, und trachtet so viel möglich, diesen Zweig wie an einer Weide unverletzt aus dem Holze der Zweigruthe zu ziehen.

Dann suchet man an dem Stamme, den man pfeifeln will, junge glatte Schoß, die von der nämlichen Dicke sind, wie die Zweigruthen, umschneidet die Rinde ringsherum in einem Zirkel, trachtet aber so viel möglich, daß man nicht in das Holz des Schoßes schneidet, der auf den Stamme stehen bleibt, dann zieht man die Rinde von der Zweigruthe über den entblößten Schoß auf dem Stamme, die Augen über sich, und ist besorgt, daß beyde Rinden wohl auf einander schließen, man schneidet den entblößten Schoß eben über den eingesetzten Ring ab, bestreicht die auf einander stehenden Rinden mit Baumwachs, und umbindet sie mit Kieferpast, den Kopf verbindet man mit Moos, und macht oben darauf einen Klumpen von Leim und Heu vermischt.

§. 28.

Was bey dem Zweigen wie ein Ring noch hauptsächlich zu bemerken sey.

Hiebey ist noch hauptsächlich zu bemerken, daß

1 die Augen frey stehen,

2. man die übrigen Schoße, so nicht gepfeifelt werden, abhaue;

3. diese Verrichtung in den vollen Saft geschehe,

4. man sich bey dieser Verrichtung in das männliche Geschlecht der Obstbäume halten müsse, nämlich Aepfel auf Aepfel, Birn auf Birn, Steinobst auf Mandel und Pflaumenstämme, Kastanien auf Kastanien.

§. 29.

Das Zweigen auf Bohrenart.

Um dieses zu bewerkstelligen, macht man ein Loch, und bohre Zolltief in die Rinde eines Birnbaums, wo sie glatt und eben ist, die Rinde aber muß nicht gespaltet, noch das Holz unter derselben verletzet werden. Dieses geschieht, wenn der volle Saft da ist, dann zieht man das Bohrinstrument langsam heraus, und drucke die Oefnung zusammen.

Nun nehme man eine Zweigruthe von den vorjährigen Aufwachs, verdünne und spitze dieselbe unten nach der Form eines Faßzapfens, damit sie gleichförmig dem Bohren sey, so lange als das Loch ist, worein die Zweige sollen gesetzt werden. Man drückt sie ein wenig hart hinein, läßt 3 oder 4 Augen darauf, und beobachtet, daß beyde Rinden auf einander schlüßen, alsdann überstreicht man die Rinde rings um die Zweige mit einer guten Salbe, und verbindet es mit Tuch. Wenn diese Zweige angehen, so übertrift diese Art jene in der Spalte.

§. 30.

Das Zweigen in der Nähe.

Wenn zwey Bäume nahe bey einander stehen, es mag gleich Stein oder Kernobst, oder Pomeranzenbäume seyn, wenn der eine gute, der andere schlechte Früchte bringt, oder der eine fruchtbar, und der andere unfruchtbar ist. Bey diesem Umstande dressiret man den guten auf den schlechten folgender Art.

Erstlich schneidet man den Wilden oder schlechten, wenn er noch jung ist, rund oben ab, macht dann in diesen Kopf an der Seite, wo beyde Baume neben einander stehen, durch die

Rinde in das Holz eine oblange Oefnung wie eine von einanderstehende Wunde, dressire in diese Oefnung einen Zweig von den fruchtbaren Baum, ohne selben von den Baum abzulösen, diese Zweige füge man in die Oefnung durch den Schnitt, damit sie oben und ringsum wohl zusammenschlüßen, befestige dieselben um den Kopf mit einer gespaltenen Weide, bebinde den Kopf wie von den Zweigen in den Spalt gesagt worden, und umbindet alles mit einem Tuch.

Oder: Man schneide den jungen Wildstamm oder einen Schoß desselben oben ab, richte denselben durch den Schnitt in den Mundansatz einer Flötte ein, dressire nun einige an den guten Baum verbleibende gute Zweige durch den Schnitt, daß sie sich beyde vollkommen mit einander verbinden, und eben nur einen Schoß ausmachen, und verfahre dann wie oben gesagt worden.

Bede Art Zweigen müssen vermittelst der Verbindung an Pfählen befestiget werden, bis die Zweige den Saft angezogen, vermessert sind, und ausgetrieben haben, welches innerhalb 6 Wochen geschehen seyn kann, alsdann werden die fruchtbaren Schoße unter der Junktur abgelöst, und der Schnitt mit Balsam bestrichen.

§. 31.

Fernere Bemerkungen über das Zweigen.

Alles Kernobst wird auf Kernstämmen gezweigt, als Kittenäpfel, Birnstämme, sie mögen wild oder zahm seyn, oder wenn sie auch schon mit einer andern Frucht sind gezweigt worden. Jene Bäume bringen die besten Früchte, welche mehrmalen herum gezweigt werden, besonders wenn ein jedesmal die Gattung geändert wird.

In dem Spalt pflegt man das Steinobst im März, das Kernobst aber im April zu zweigen; mit den Aepfeln kann es auch noch bis in den halben May geschehen.

§. 32.

Von den Nebenschoßen der gezweigten Bäume.

Nebenschoße von gezweigten Bäumen, wenn sie aus der Rinde des zahmen Holzes an einem Geländerbaum herfürstossen, so erwählet man sich Schoße vom vorigen Jahr, umbindet dieselben aber über einen Aug, welches gesund scheinet. Diese Verbindung geschieht folgendermassen: Man nimmt ein Leder, legt solches an

den Schoß über dem Aug; zieht es mit Drath wohl an, daß kein Saft durchdringen könne, bieget dessen Schoß, leget ihn in die Erde so tief unten als es geschehen kann, daß jedoch das Aug unter der Verbindung in der Luft sey, wo er denn Wurzel fasset, und innerhalb drei Jahren ein Baum daraus wird, den man denn ablöset und versetzt. Es darf aber kein Wild- oder Wasserschoße seyn; in diesem Falle muß es gezweigt werden.

Wenn aber der Schoß nicht nahe bei der Erde ist, so macht man dennoch diese Verbindung im März, und in den folgenden Wintermonat schneidet man den Schoß unter der Verbindung ab, so nahe an dem Stamm als es geschehen kann, legt denselben in die Erde, das Aug aber in die Luft, bis es Wurzel genommen hat.

§. 33.

Vom Pflanzen der Bäume.

Man kann alle Gattungen der Bäume in den 4 Gegenden der Sonne pflanzen, doch bleibt die Morgenseite immer die beste. Nur der Pfirsich allein läßt sich nicht gegen Norden pflanzen. Um die Bäume mit erwünschten Nutzen zu pflanzen, muß die Erde 4 Schuh tief ausgegraben wer-

den, sie sey beschaffen wie sie wolle, und muß jene besonders weggeworfen werden, welche oben darauf gelegen.

Die beste Zeit Bäume zu versetzen ist, wenn das Laub abfällt, im Wein- oder Wintermonat, doch kann es auch im März geschehen.

Wenn man Zeit hat die Gruben 5 oder 6 Wochen vor der Verpflanzung zu machen, und selbe bis zur Zeit offen stehen läßt, so gerathen die Bäume besser. Wenn man einen Baum auf einen Platz setzen will, wo schon eine gestanden hat, so muß die Erde aus der Grube von einer guten Erde erneuert werden.

§. 34.

Was man zu beobachten hat, ehe man einen Baum pflanzet.

1tens. Ob er recht gesund, und die großen und kleinen Haarwurzeln so viel möglich unbeschädigt geblieben.

2tens. Ob keine dürre oder faule, von den Würmern angefressene oder zerrissene Wurzel daran sind, welche abgeschnitten werden müssen.

3tens. Muß man der Herzwurzel schonen, und selbe niemal nahe am Stamme abschneiden.

4tens. Müssen die äussersten Spitzen der Herzwurzel, wie auch alle andere, mit dem Gartenmesser erfrischt, das ist, ablang wie der Mundansatz einer Flöte abgeschnitten werden, auf den Seiten wo sie in die Erde aufsetzen.

5tens. Muß man die Wurzeln abtheilen und auseinander legen, daß sich die Steinkerne wie die geringeren allenthalben befinden. Wann der größte Theil große Wurzel ist, muß man sie vorwärts legen, und bedacht seyn, daß die Zweige nicht gegen die Seite der Mauer kommen.

§. 35.

Wie der Baum gesetzt werden soll.

Unten in die Grube muß gute Erde geworfen werden; am besten ist es, wenn man zwey oder drey Reihen von Wasen, das Gras unten hineinlegt, dann wird anderer Grund darauf geworfen, worauf der Baum gesetzt wird. Man zieht die Wurzeln desselben wohl auseinander, man wirft reinen Grund darauf, ohne denselben mit dem Fuß anzutretten, es ist genug dense ben mit den Händen so zu ordnen, daß die Erde überall zwischen den Wurzeln einrammen könne. Wenn die Wurzeln bedeckt sind, fahre man fort noch mehrere Erde darauf zu werfen. Man

zieht den Baum allgemach auf, und drucke ihn wieder hinunter, damit die Erde zwischen alle Wurzeln kömmt, aber allezeit bedacht, daß der Zweig 5 bis 6 Zoll über die Erde sey. Zuletzt häufet man die Erde um den Baum auf, und leget wohl verfaulten Mist darauf.

§. 36.

Allgemeine Regeln beim Baumsetzen.

Kein junger Baum darf so tief in der Erde stehen, daß nicht der Kopf des Stammes, worauf die Zweige sitzen, 1 bis 3 Zoll über die Erde Fläche sey.

In einer leichten und sandigem Erde muß man die Bäume tiefer setzen, als in einer starken; doch so, daß die Wurzeln im Herumstechen oder Scharren nicht leicht beschädiget werden. In einer nassen, schwammigt oder galligten Erde werden die Wurzeln nicht so tief eingegraben, ja man krümmt sogar die Herzwurzel, daß sie über sich stehen. Bei solcher Beschaffenheit muß man unten in der 4 Schuh tiefen Graben rauhe Steine setzen, selbe mit Wasen bedecken, und Grund darauf werfen.

Im Baumpflanzen muß man allezeit einen Schuh von der Mauer bleiben, und die Stäm=

me der Geländerbäume biegen, daß sie sich eben nach den Mauern lenken.

Wenn man in grosser Hitze oder Trockne Bäume setzet, muß man selbe begiessen, damit die Erde befestiget werde.

Wenn der Baum gesetzt ist, stutzt man alle Schoße mit dem Gartenmesser, ohne sie zu brechen. Wenn man im Herbst Bäume setzet, sollen die geraden Schoße erst im Frühjahr abgestutzt werden.

§. 37.

Von der Wartung der Geländerbäume.

Wenn ein Baum wie eben gemeldet wurde, gepflanzt wurde, so muß er im nächstfolgenden Frühjahre gezogen werden. Bevor man aber diese Verrichtung unternimmt, muß man die Schoße kennen, die auf denselben Baum treiben sollen, damit man jene die den Baum formiren und gestalten, von jenen unterscheiden könne, welche hinweggeschafft werden müssen.

§. 38.

Von dem Gattungen der Schoßen auf einem Kernobstbaum.

Auf einem Kernobstbaum sind 5 Gattungen der Schoße zu unterscheiden, nämlich:

1tens. Ein Holzschoß wachset an den Extremitäten der kleinen Sprossen, Schoße oder Aesten. Sie entspringen aus einem Aug oder Knopf, welches ein Schoß wird, die Geländerbäume zu erweitern und auszubehnen.

2tens. Die Wild oder Wasserschoße wachsen nicht aus einem Aug, sondern aus dem Stamm, und werden gleich groß und dick wenn sie aus der Rinde kommen, zum Nachtheil anderer Aeste. Die Augen daran sind weit von einander, und klein sehr nützlich, die Blätter länger und grüner als andere.

3tens. Propfschoße sind dünne, gerade und glatte Ruthen, die wie Besenreise allenthalben an den Baum wachsen.

4tens. Laubspahren sind auch klein, aber länger als die Propfschoße, haben große, spitzige Knöpfe, aber an 2 Spitze ein wenig gebogen, und können erst im dritten Jahre als Tragspahren Früchte bringen.

5tens. Tragspahren sind etwas dicker als die Laubspahren, mit hellen, dicken und gefüllten Knöpfen, und etwas gekrümmt.

Die beiden letztern Gattungen kennt man auch an den kleinen ganz geringelten Fäsern. Sie brechen sehr leicht, besonders die Tragspahren.

§. 39.

Von den Gattungen der Schoße auf Steinobstbäumen.

Da zählt man ebenfalls fünferlei.

1tens. Holzschoße entspringen aus einem Aug oder Knopf, und sind gemeiniglich mit einigen runden Blühknöpfen versehen.

2tens. Wildschoße entstehen aus dem Stamm, oder einem flachen Aug, sie werden bald hoch und dick, sind nicht glatt, sondern steinigt.

3tens. Wasserschoße wachsen aus der Rinde, sind klein und zackigt, und müssen an den Baum gelassen werden.

4tens. Pfropfschoße sind wie an dem Kernobst.

5tens. Laub- und Tragspahren sind dicker aber kürzer als jene.

§. 40.

Wie man erkennt, ob ein Blüheknopf Frucht tragen werde.

Aus dem Stachel, welcher mitten in der Blüthe wie ein kleiner Theil hervorsieht: wo dieser Stachel nicht ist, ist es eine unfruchtbare Blühe.

§. 41.

Von der Eintheilung der Aeste in Betreff des Schnitts, und ihre Austheilung.

1tens. In Mutteräste. Dieß sind die zwey untersten Aeste rechts und links auf dem Stamm, welche in der Form v abwärts und breit von einander gezogen werden müssen, und dem ganzen Geländerbaume die Einrichtung geben sollen.

2tens. In Gliederäste, welche aus den Mutterästen hervorwachsen.

3tens. In jungen Ruthen sind Säßlinge an dem Glieder- und Mutterästen, die man hie und da über jene Aeste austheilet.

4tens. In Reserveäste, die man stehen läßt, um den Platz eines mangelhaften oder kranken Asts zu setzen.

§. 42.

Wie die Aeste der Geländerbäume gezogen werden sollen.

Hauptsächlich niemalen gerade ober sich, sondern allemal seitwärts rechts und links, je weiter sie abwärts gedehnt werden, je schöner wird ihre Gestalt.

§. 43.

Von Behandlung der Schoßen an den Bäumen.

In dem ersten Frühjahre nach Pflanzung des Baumes wird der mittlere gerade Schoß als der Kanal des Saftes einen Schuh hoch über der Erden abgeschnitten, bisweilen auch anderthalb Schuh hoch, wenn die untersten Augen recht gesund sind, aber nie über 18 Zoll. Dieser Schnitt geschieht aufwärts, wie der Ansatz einer Flöte, hinter dem obersten Aug angefangen, und so fort, daß sich der Schnitt ober den Aug in einer Linie endigt, ohne jedoch die Wurzel zu rütteln, dann unterschobert man das bisher darauf liegende Mist, und macht ein kleines Gräblein um den Stamm, damit die Begiessung nicht ablaufen könne. Während dem Jahreslauf

muß das Unkraut ausgerottet, und im Weinmonat die Erde um den Fuß des Baumes aufgehäkelt, dann noch 2 Zoll dick guter Mist darauf gelegt werden.

Das Umjäkeln muß man alle Jahr im Weinmonat und März wiederholen. Die Besserung aber nur bei der magern Erde, bei Pfirsichbäumen aber alle drey Jahre vorgenommen, doch der Mist nicht mehr an den Stamm gelegt werden.

Wenn der versetzte Baum treibt, muß man sich hüten einen Schoß zu brechen, und sie hie und da mit dem Gartenmesser so schneiden, daß sie die Mutteräste bilden; aus den schönsten Sproßen daran werden dann in dem folgenden Jahre die Gliederäste formiret. An den Aesten werden dann nur jene Schoßen geduldet, die in der mittleren Linie stehen, auch dürfen keine Aeste oder Schoßen kreuzweis über einander gezogen werden. Die Mutter- und Gliederäste schneidet man auf 3, 4, 5 bis 6 Augen, nachdem der Baum stark ist. Wenn einer von den zwey Mutterästen stärker seyn sollte, so schneidet man den stärkern etwas lang, den schwächeren aber ganz kurz, damit dieser aus dem äussersten Aug einen starken Holzstoß treibe, wel-

cher dann im Jahr darnach mit den andern in die Länge geglichen werden kann.

Die an den Gliederästen befindlichen jungen Schößlein, welche gleich mit jenen gewachsen sind, darinn zur Formirung der dritten Ordnung der Aeste, die Propf, Laub- und Tragspahren müssen aber weggeschnitten werden, weil man im ersten oder zweiten Jahr keinen Baum Obst tragen lassen soll, damit sie nicht so bald abstehen.

Im dritten Jahre gleich im März werden alle angebundene Aeste losgebunden, die Mutteräste erweitert, so weit es geschehen kann, und die schönsten Holzschöße, die an den Extremitäten der Mutteräste gewachsen sind, 1, 2 oder 3 Schuh in der Länge, nachdem der Baum stark ist, geschnitten. Von diesen verlängerten Mutterästen werden die Nebenschoße oder Spahren gezogen. Eben dieß geschieht mit dem Holzschoße, die an den Extremitäten der Gliederäste gewachsen sind, um aus ihnen die Nebenschoße oder Spahren zu ziehen.

Diese Spahren, die im vorigen Jahr sind erzogen worden, schneidet man kurz, damit man im 3ten Jahre Frucht, und im folgenden Tragspahren habe.

Demnach werden alle andere Ausschläge oder Schoße abgeschnitten, die im vorigen Jahre gewachsen sind.

Im 3ten Jahr läßt man an dem Kernobst Laub- und Tragspahren, aber nicht viel stehen.

Kein Schoß oder Ast darf gerade hinaufgezogen werden, und wenn ein gerader Ast vonnöthen wäre, um einen leeren Platz an den Baum zu bedecken, muß man einen schräg laufenden Schoß dahinrichten.

Im vierten Jahr ist der Baum, wenn er nicht durch einen Zufall oder Mangel verhindert wurde, als ein ausgemachter Baum zu betrachten.

Wenn ein junger Baum auch nicht anfangs so wie gesagt behandelt wurde, kann er doch noch gehörig erzogen werden, auch ein alter Baum kann noch so eingerichtet werden, wenn man die schönsten zwey Aeste zu Mutterästen erwählet: doch muß diese Verrichtung nach und nach, von einem Jahre zum andern geschehen, um den Baum durch die vielen Abschnitte nicht zu viel Wunden zu machen.

§. 44.

Von dem Schnitte der Bäume.

Wir haben gesehen, daß der nach dem Trieb eines Jahres betrachtete Baum fünferlei Holz traget, davon die drey vornehmsten zu Mutterästen, zu Gliederästen und zu Spahren, oder Nebenschoß gewidmet werden. Der Schnitt ist um die Vollkommenheit der Gärtnerei, auch hier werden wir uns so deutlich als möglich ausdrucken, von dem Pfirsischbaum aber, welcher einen ganz andern Schnitt erfodert, besonders handeln.

§. 45.

Von der Zeit des Schnitts.

Vom Ende des Hornungs bis in den April, die Aepfelbäume können noch bis in den halben April geschnitten werden.

§. 46.

Was vor dem Schnitt zu thun sey.

Man muß die Schoße und ihre Stärke wohl examiniren, und sie gänzlich wegräumen, damit

man weder im Schnitt noch Ausdehnen der Aeste gehindert ist. Anfänglich nimmt man von denselben alles erstorbene Holz, verderbte grundigte und krebsartige Schoße, das Moos muß ohne die Rinde tief zu verwunden herabgeraumt werden.

Dann schneidet man die dürren Reisenstumpfen, die noch vom vorigen Jahr auf dem Baum geblieben sind, ab, alle überflüssige und unnütze Schoße müssen bis aufs lebendige abgesägt, oder abgeschnitten werden.

Auch vor dem Steinobst muß man dem Krebs und Harz bis aufs lebendige abschneiten.

§. 47.

Wie der Schnitt selbst vorzunehmen sey.

Man macht den Schnitt auf- oder abwärts, wie das Mundstück einer Flöte. Doch nicht zu lang; das ist, der Schnitt muß tiefer seyn hinter dem Aug, als vorne über den Aug, oder von hinten dem Auge gleich, von vorne eine Linie darüber. Nach dem Schnitt muß die Rinde um den Abschnitt ringsherum allenthalben geschlossen, und nirgends von dem Holz abgelöset seyn, sonst müßte der Schnitt um ein Aug tiefer gemacht werden. Man fanget von unten zu

schneiden an, und müssen die untersten Aeste nach dem Schnitt allemal 6 Zoll von der Erde seyn, um hacken oder scharren zu können.

Wenn man auf einer Seite fertig ist, schreitet man zu der andern, bis man in die Mitte kömmt, wo man den Schnitt endiget.

Die Reserveschoße schneidet man 1, 2 oder 3 Augen aufs höchste, damit sie einen starken Holzschoß treiben. An alten Kernobstbäumen muß man beim Schneiden die Laub- und Tragspahren unberührt lassen, ausgenommen, wenn der Baum hie oder da Mangel an Holz leidet, dann schneidet man sie auf 1 oder 2 Augen, damit sie Holz treiben, welches dann zur Reserve dienet.

Wenn an den Kernobstbäumen nichts als Laubspahren sind, beschneidet man sie an den Extremitäten ganz langsam, wodurch sie fruchtbar werden. Wenn der Baum keine Frucht, sondern viele Wild- und Wasserschoße treibt, bedienet man sich der Brechung, die unfehlbar ist, den Baum fruchtbar zu machen.

§. 48.

Von dem Brechen der Schoßen.

Diese geschieht im März, oder zur Zeit, da man die überflüßigen Schoße der Bäume buschenirt, nämlich gegen Ende August. Man haltet nämlich das Gartenmesser nahe an die untern Augen, die an den Schoßen verbleiben, und bricht dieselben Schoßen mit dem Daumen oben an dem Wasser, man drückt sie nämlich hin und her, ohne sie gänzlich abzubrechen. Diese gebrochenen Schoß schneidet man auf 5 oder 6, auf 3 oder 4 Augen, nachdem sie stark oder schwach sind. So werden auch einige Wild- und Wasserschoße gebrochen.

§. 49.

Von der Krümmung der Schoße.

Ist auch ein Mittel zur Fruchtbarkeit an den Geländerbäumen. Wenn man alle Tragköpf erhalten will, die sich an einem Schoß befinden, so wird dieser krumm gebogen wie eine Sichel, und mit Weiden oder Binsen angebunden, wenn man nicht alle Pfropfschoße beschneiden will, so biegt man ein oder den andern der stärksten, um die Fruchtbarkeit zu vermehren. Alle Was-

serschoße, und die so am unrechten Orte sind, müssen geschnitten werden.

§. 50.

Noch einige Regeln beym Beschneiden.

Ist der Baum jung, muß man lang schneiden um den Saft zu bändigen; ist er von einigen Jahren, so schneidet man ihn mittelmäßig, auf 4 oder 5 Augen; ist er alt, schneidet man ihn beinahe auf 1 Aug.

Je mehr Holz ein Baum treibt, desto mehr Holz muß man ihnen lassen, um dem häufigen Saft Raum zu geben. Wenn der Baum nachlasset überflüssiges Holz und zu viele dicke Schoße zu treiben, so schneidet man ihn mittelmässig auf 4 oder 5 Augen, und dieses ist der beste Schnitt auf die Frucht, nachdem er stärker oder schwächer ist.

Einen Geländerbaum kann man nie zu weit ausdehnen, denn je weiter er gespannt ist, desto mehr Frucht bringt er.

Die Gegengeländerbäume und die Kundelbäume, werden wie die Geländerbäume geschnitten, und man richtet sich da nach der Form, die man dem Baum geben will.

§. 51.

Allgemeine Bemerkungen vor dem Schnitt des Pfirsichbaumes.

Wenn der Baum 1 Jahr alt ist, und nur aus einem Aug einen geraden Schoß getrieben hat, wird derselbe im Frühjahre auf 7 oder 8 Zoll geschnitten. Wenn er aus mehreren Augen nur geringe Schößlein getrieben hat, werden sie bis auf 2 oder 4 abgeworfen, welche rechts und links am besten stehen, und 5 oder 6 Zoll beschnitten werden.

Wenn man in der Mitte einen kleinen Schoß gewahr wird, der Blütheknöpfe hat, kann man ihn lassen; ist er aber so stark als die an den Seiten, so wirft man ihn ab.

Wenn der junge Baum nur einen Schoß neben andern kleinen getrieben hat, wird er abgeworfen. Wenn er zwey starke Schoße hat, der eine mitten, der andere seitwärts, werden beide abgeworfen.

In der Mitte muß der Baum kurz gehalten werden, und auf der einen Seite nicht länger gehalten werden, als auf der andern.

Gute Blüthenknöpfe sind nur jene, welche doppelte Knöpfe, das ist, zwey Augen zu Blüthe neben einander, und ein Aug zu Holz zwi-

schen beide haben. Einfache Knöpfe blühen zwar, aber tragen selten Frucht. Man muß sich von der Vielheit der Frucht nicht blenden lassen.

An diesem Baum müssen die Reserveschoß am meisten behalten werden, man schneidet selbe nur auf ein Aug.

Der Pfirsichbaum giebt zwar allenthalben Frucht, aber jene ist geschmackvoller, die an den Laub- und Tragspahren wachset.

§. 52.

Von dem Schnitt des Pfirsichbaumes.

Man schneidet den Baum vom halben März bis halben April: wenn es aber noch kalt ist, später. Vor dem Schnitt müssen alle Schoße und Aeste abgebunden, und letztern vor dem Gitterwerk ausgetheilt werden. Der ganze Schnitt besteht in dem, daß man nicht zu viel Holz auf dem Baum lasse, und doch den Leib desselben allenthalben ausfülle. Erstlich muß man alles abgenützte Holz, dafern nur der Baum auf die Nebenseiten einige gute Schoße getrieben hat, abwerfen. Zweytens, alle starke und Schoße des ersten Jahres, welche die mittelmäßigen Größe übersteigen.

Man muß Acht haben, ob der Baum in dem letzt verwichenem Jahre viele Früchte getragen habe, und von welcher Gattung er sey. Hat er viel getragen, so muß der Schnitt kürzer geschehen; ist er ein Magdalene oder Violette, welche Gattung stärker und kräftiger ist, so schneidet man ihn länger als bei einer andern Gattung.

Wenn ein Baum schon alt ist, und doch gute Schoße unten treibt, muß man diese schonen, und sie lang schneiden, um den Baum zu erneuern.

Dieser Baum muß nicht mehr als einmal geschnitten werden. Die Wildschöße dürfen zu Zeit des Treibens nicht geschnitten werden, sondern man muß sie wachsen lassen bis im August, wo man sie auf 3 oder 4 Augen schneiden kann. Wenn sie aber 5 stark sind, und auf einmal merklich wachsen, so schneidet man sie im Anfang des Brachmonats ab, bis an den Nebenschoß den sie getrieben haben. Gegen Johanni schneidet man sie auf 1 oder 2 Zapfen, in August auf 1, 2, 3 oder 4 Augen. Wenn sich der Harz an einen jungen Schoß gesetzt hat, schneidet man denselben um einen Zoll tiefer als der Schade ist.

§. 53.

Von den Fehlern und Krankheiten der Bäume.

Die Bäume sind mancherlei Gebrechen ausgesetzt. Viele derselben und die gehörigen Mitteln muß die Erfahrung lehren, doch wollen wir hier die vorzüglichsten anführen.

§. 54.

Von dem Aederlassen der Bäume.

Wenn der überflüssige Saft allzu stark ins Holz treibt, und nichts als unfruchtbare Wildschoße bringet, so kommt man ihm durch die Aderlaß zu Hülfe. Diese geschieht mit der Spitze des Zweigmessers, womit man die Rinde des Baumes bis auf das Holz auf und abwärts ritzet, von unten des Stammes bis 6, 7 oder 8 Zoll über den Ursprung der großen Aeste. Diese Aderlaß muß auch vorgenommen werden, wenn ein junger Stamm von 4 oder 5 Jahren, oben an den Aesten dicker als unten wird, besonders an den Holzstämmen.

§. 55.

Was bei dem Untergraben der Maulwürfe und Hamster zu thun sey.

Einen solchen Baum muß man, wenn diese schädlichen Thiere vertrieben sind, wohl begiessen, daß sich die Erde wieder mit den Wurzeln vereinige.

§. 56.

Wenn ein Ast von Ungewitter leidet.

Wenn ein solcher Ast nur noch an der Rinde haftet, so drückt man alle verletzten Theile wieder zusammen, legt einem guten Balsam darauf, und bindet den Schaden mit einem leinenem Tuch, dann schindelt man diesen Bruch mit glatten Holz, umbindet den Bruch mit gespaltenen Weiden, und bindet diesen Ast an das Gitwerk oder einen Pfahl.

§. 57.

Von dem Laubbusche.

Es pflegt aus den Augen einiger Zweige ein Laubbusch oder Klumpen von Blättern zu erwachsen, ohne daß sie einen geraden Schoß

treiben. Wenn sich nun dieser Laubbusch vermehrt oder dicker wird, muß man im ersten Jahr den Stamm von hinten her im Jahre darauf von vorne Ader lassen

§. 58.

Von der Gelbsucht.

Diese entsteht von der Trökne, und man heilet sie mit einer Begießung von Mistlache.

Auch bei der Feuchtigkeit entstehet sie, und diese wird geheilt, wenn man die schwere und lettige Erde, welche das Wasser haltet, mit gelinder und sandigter verbessert.

§. 59.

Wenn ein Baum von dem Ungeziefer an den Wurzeln zernagt ist.

Dieß sind gemeiniglich die Brachwürmer, die Maulwürfe und Schermäuse; da muß man bedachtsam nachgraben. Den Biß wohl säubern und abschaben, und nachdem man Balsam darauf gelegt hat, die Wunde mit guter Erde bedecken, oben verweseren Mist darauf legen, und die Erde um den Baum mit Wasser umgiessen, in welchem alle Leinwand gewaschen wurde.

§. 60.

Der Harz.

Ist an den Pfirsichbäumen am schädlichsten. Er entsteht wenn man diesen Baum zu spät, etwa im halben April, oder zu früh, im Jenner, oder bei starker Frost geschnitten hat. Ist der Harz noch weich und fliessend, kann man ihn mit altem Tuch hinwegschaffen. Ist er aber schon hart, so muß es mit dem Gartenmesser geschehen, das Mundmehl reinigen, und mit Balsam verbinden.

§. 61.

Der Auswurf oder Ausschlag.

Aeussert sich an den jungen Schoßen, besonders an den Pfirsichbäumen, und macht an den Schoßen und Blättern braune und blaue Flecke. Das beste Mittel ist, solche Schoße bis auf ein Aug unter dem kranken hoch abzuschneiden, sonst bekommt der Baum die Seuche. Dieser Ausschlag kömmt von dem Reif und starken Frost im Frühjahre.

§. 62.

Der Milthau.

Ist die giftigste Krankheit an einen Pfirsichbaum. Die jungen Sproßen werden nämlich in der Mitte dicker, als an ihrem Ursprunge, und am Kopf ganz dünn, die Blätter runzeln und verdorren endlich. Diese Krankheit entsteht, wenn im Frühjahre die Erde von der Sonne einige Tage erwärmt wird, dann schüßet der Saft in Ueberfluß ein, ein kalter Wind oder Frost hemmt dann den Saft in seiner Zirkulation, und daher entspringt diese Geschwulst. Diese aufgeschwollenen Blätter muß man nicht gleich herunter reißen, sondern warten, bis sie anfangen zu dorren, und abzufallen, und dann selbe in einen Korb sammeln, und in das Feuer werfen, damit auch die Eyer und der Saame der Baumläuse, die unbemerkt darinn stecken, vertilgt werden. Etliche Tage darnach muß man das knospige abgestorbene Holz groß und klein abwerfen. Sind die Pfirsichbäume dieses Jahr gedingt worden, so gießt man eine ziemliche Menge Wasser an den Fuß derselben, wo nicht, so muß man wohl verwesenen Mist darauf legen. Wenn der Pfirsichbaum im folgenden Jahr wieder an den Milthau treibt, müssen die kran-

ken Schoße einen Zoll unter dem Uebel abgeschnitten werden.

§. 63.

Die Brandwunde oder schwarze Dörre.

Diese kömmt von den Sonnenstrahlen in den lieblichen Tägen des Winters, wenn der Schnee, der auf den Aesten liegt, schmilzt, und ein glattes Eis daraus wird. Ein solcher Baum muß abgekürzt, und bis auf das Lebendige geschnitten werden; sind aber auch die Wurzeln davon angesteckt, kann man den Baum unter die Todten zählen. Dieser Krankheit kann man vorkommen, wenn man den Schnee und Reif mit einen Biesenbesen von den Aesten abfeget, oder ihn mit Strohdecken vor den Schnee schirmet. Öfter bemerkt man dieses Uebel an den äussersten Spitzen der Kernobstbäume. Entspringt dieses Uebel aus Abgang der Feuchtigkeit, so muß man mit Mistlachwasser helfen, kömmt es von einer schimmlichten Wurzel, so muß man dieselbe abhauen, kömmt es von den Kisselsteinen, Lett oder schlechter Erde, so muß man diese ausgraben, der Wurzel schonen, und die Höhle mit guter Erde ausfüllen.

§. 64.

Der Rost.

Betrift meistens die Kernobstbäume, man erkennt ihn an den braun und blauen, oder schwarz und gelblichten Flecken, welche sich an den Schoßen und Blättern äußern, man bedient sich der nämlichen Mittel wie bey der Gelbsucht; bisweilen kömmt der Rost auch vom Ungeziefer, und hauptsächlich von den Schnecken, diesen muß man fleißig nachgehen, und sie vertilgen, wenn ein Thau gefallen ist, kann man ihren Weg leicht aus den weißen Schleim erkennen, den sie unter sich lassen.

§. 65.

Der Aussatz oder weiße Fluß.

Er greift öfters den Pfirsichbaum, er sieht aus wie eine rauhe weißlichte Wolle, und wickelt im Brachmonate die Blätter der Schoßen zusammen. Die damit behafteten Schoße muß man 3 oder 4 Augen tiefer als die Krankheit abschneiden.

§. 66.

Von Krebs, Mooß und Spalte.

Diese dienen dem Ungeziefer zur Aufenthalt, und man muß diesen Uebeln mit dem Gartenmesser durch den Schnitt bis aufs Lebendige, und die Wunde mit Balsam belken.

§. 67.

Von den Feinden der Bäume und Pflanzen.

Diese richten oft den größten Schaden an, man muß daher auf ihre Vertilgung vorzüglich bedacht seyn, und wir wollen ebenfalls hier in Kürze die nöthigsten Mittel anführen.

§. 68.

Die Baumlaus.

Ist ein kleines, glattes, durchscheinend, grünliches Thierlein, mit Flügeln, welche länger sind, als der übrige Leib. Wenn es die Blätter an den Baum abgebissen hat, wird es dick aufgeschwollen, und von einer dunkel grünen Farb, sie legt auf die zartesten Blätter ihre Eyer und Koth, wovon die Ameisen angelegt werden. Diese Bäumläuse werden im Sommer

dreymal belebt, man muß sie mit Fleiß a fsuchen, zerdrücken, und das Blatt abwaschen. Dieß geschieht am besten gleich nach dem es geregnet hat, man kann sie auch vertilgen, wenn man die Schoße, an denen sie sind, aufrichtet, und Schwefelstaub darauf streut, und die Blätter mit einer Toback-Lauch begießet.

§. 69.

Die Ameisen.

Worunter die gelbe die schädlichste ist, die unter der Erde arbeiten, und die Wurzeln der Bäume und Pflanzen verderben. Diese vertreibt man mit Tabacklauge, gemeiner Waschlauge, mit Laug von Gerberloh, und gewärmten Urin. Die von dem Ungeziefer angesteckte Erde muß man hinweg, und neue herzuschaffen, man kann auch eine Höhlung unter den Ameisenhaufen machen, sie mit Schwefelstaub füllen, Feuer dazu legen, die Oefnung mit feuchten Grund verstopfen, und 25 Stund lang brennen lassen, oder auch Schießpulver hinein legen, und anzünden.

§. 70.

Baumwanzen.

Giebt es zwey Gattungen, groſze und klei-

ne; die großen ziehen allzeit allein, die kleinen aber häufig mitsammen, sie machen durch ihren Koth an den Mauern und Bäumen einen schwarz getüpfelten Strich, auf den Abend brechen sie wieder in die Riße der Mauer.

Die Aeste, worauf sich die Wanzen befinden, muß man beschneiden, und wenn sie nicht abfallen, sie mit einem Federbesen abfegen, und auf der Erde zertretten. Die Aeste muß man auf den Abend mit frischen Wasser begießen.

§. 71.

Die Ohrenschlüpfer.

Oder Ohrengrübler pflegen das Obst an den Spalierbäumen anzubeißen. Um sie zu fangen, macht man Dutten von blauen Zuckerpapier, nimmt Ochsen- oder Kühhörner und Hammelsklauen, in welche das Ungeziefer nächtlicher Weile einzuschlupfen pflegt. Diese Stück befestigt man an den Spalierbäumen, und kann frühe Morgens abnehmen, und das Ungeziefer herausschütteln.

§. 72.

Die Agathen.

Sind große oder kleine Käfer, und pflegen

in den Mistbeeten erzeugt zu werden, sie haben schwarz graue weißgetupfte Flügel, einen harten Schnabel, wie die Roßkäfer, sind schwärzlicht am Leib, und nicht größer als eine Schmeißfliege. Sie sind den Obstblüthen höchst schädlich. An ihren Leib tragen sie viel kleines Ungezlefer, welches lebt und davon lauft wie kleine Flöhe. Die Käfer schlüpfen in die Blühekuöpfe, und beißen die Keime ab. Man muß ihnen zur Zeit der Obstblüthe fleißig nachstellen, und sie zertretten.

§. 73.

Die Raupen.

In der Winterszeit muß man ihre Nester suchen, die an den Bäumen, entweder an den Stamm zwischen den Aesten, oder an den Schoßen hängen. Eine gewisse Art Raupen umgiebt die Aeste mit einen Fingerring, welche ebenfalls zu vertilgen sind.

§. 74.

Die Brachwürmer.

Bemerkt man gemeiniglich an der Welkheit der Bäume, man findet sie an den Wurzeln, die

sie zernagen. Dieser Wurm ist größer als alle andere, und hat sich 3 Jahre zu gestalten, bis er zu einem Maykäfer wird. Wenn man bemerkt, daß ein Baum gelblicht wird, und nicht wachsen will, muß man die Erde an den Baumwurzeln abraumen, das verbissene Holz abschaben, mit Salbe bestreichen, und die Bäume kurz schneiden.

§. 75.

Wespen oder Hornissen.

Sind sehr gefährlich. Das beste Mittel ist, wenn man mehrere mit Wasser und Honig gefüllte Flaschen an die Spalierbäume und Rebenstöcke hänget, sie werden von dem Honig gereizt, und ersaufen im Wasser.

§. 76.

Allgemeine und nothwendige Regeln zur Pflege der Obstbäume.

Wenn man einen jungen Baum aus einem schattigten Ort in einen freyen setzet, wo ihn die Sonne völlig trift, so muß man ihn mit langen Stroh wenigstens zwey Jahre, auch des Sommers einbinden, bis dessen Rinde die Son=

ne ertragen kann. In Baumgärten soll man kein Vieh treiben, weil sich solches an den Bäumen wetzet, oder gar die Rinde abschält, will man jedoch im Herbst die Schaafe in den Garten laufen lassen, um das Gras vollends abzufreßen, so müssen zuvor die jungen Bäumchen mit Stroh verbunden werden.

Schlägt man Stützen und Pfähle zu den jungen Bäumen, so sollen solche nur bis an die Aeste reichen, zwischen Baum und Pfahl Stroh oder Heu gethan, auch eine Weile so gebunden werden, daß der Wind die Rinde des Baumes an den Pfahl nicht aufreibe, den Schaden muß man mit einem Messer ausschneiden, und mit Baumwachs bestreichen.

Ein Hauptvortheil ist es, wenn man bey Bäumen, die im Grasboden stehen, im Herbste rings um den Stamm herum, den Wasen abhaut und aufgräbt, ohne jedoch den Wurzeln zu schaden; dadurch erhält der Baum Luft, und die Winterfrucht kann besser gedeihen; am besten ist es, wenn man gar kein Gras um selbe wachsen läßt.

§. 77.

Von dem frühzeitigen Abfallen des Obstes und der Blüthe.

Wenn dieses geschieht, so muß man die Wurzel aufgraben, und Asche von Reben, auch von Erbsen und Bohnenstroh gebrannt dazuschütten, und mit guter Erde wieder zufüllen, steht aber ein Baum zu naß, so ist kein ander Mittel, als man versetze ihn, und helfe den Grund, daß er trocken wird.

§. 78.

Von dem Aufbersten der Rinde, und dem Auslaufen des Saftes.

Dieses geschieht von der im Baume befindliche Näße, und wird von einigen die Wassersucht genannt, das Schrepfen oder Aderlassen ist sehr gut, nützt aber dies nicht, so muß man der Wurzel helfen, nämlich die Erde aufgraben, der Hauptwurzel zwar schonen, die andern aber mit einem Meißel spalten, daß der Saft ausfließet, da man dann das Loch wieder mit trockener Erde zufüllt. Oder man bohrt ein Loch durch die Wurzel, und schlägt einen Zapfen von Weisdornholz hinein, und füllt dann die

Erde wieder zu. Dabey muß man die Rinde, wenn sie aufgeborsten, mit dem Messer ausschneiden, doch ohne Verletzung des Holzes, und den Ort mit Baumwachs verstreichen, auch wenn es zu sehr an der Sonne steht, mit Lumpen verbinden. Ferners soll man den Stamm, so weit der Saft herabgelaufen, am Abend abwaschen, weil sonst leicht der Brand dazu kömmt.

§. 79.

Von den Verletzungen der Bäume.

Dieß mag durch Witterung, Menschen oder Vieh geschehen, so soll man schnell helfen, weil sich sonst das Regenwasser hineinsetzt, und den Brand verursacht, auch die Sonnenhitze nachtheilig ist. Man muß das, was verletzt worden, mit einem scharfen Messer behutsam ausschneiden, den Schaden mit Baumwachs verstreichen, und wenn die Verletzung gegen Morgen oder Mittag ist, von der schlechten Baumsalbe darüberstreichen.

§. 80.

Was zu thun ist, wenn der Baum nicht in die Dicke, sondern bloß über sich treibt.

Diesem wird am besten durchs Schröpfen

abgeholfen, und man macht, je nachdem der Baum dick ist, drey oder vier Ritzen in den Baum, doch keinen gegen die Mittagsseite, wo dann der Baum vortrefflich zunehmen wird.

§. 81.

Vom Schröpfen der Bäume.

Dieß geschieht entweder im ersten Saft im Februar oder März oder im andern Saft im Juni. Man nimmt ein subtiles spitziges Pfrofmesser, hält solches so zwischen Daum und Zeigefinger, daß nicht mehr hervorstehe, als man zum Schröpfen nöthig hat; dann macht man von den Zweigen an einen Riß in die Rinde der Länge nach bis auf den Boden, entweder gerade oder schlangenweiß; doch darf man solche Risse nur gegen Abend oder Mitternacht machen, auch ja nicht das Holz durchschneiden, daß der Saft ausfließe: sollte man beim Aufgehen des Schnittes sehen, daß das Holz heraussieht, so muß man den Ort sogleich mit Baumwachs verstreichen.

§. 82.

Von Beförderung der Fruchtbarkeit.

Man soll den hochstämmigen Bäumen, wenn

sie schönes schmackhaftes Obst tragen sollen, nicht zu viel Buschwerk lassen, sondern da, wo die Zweige zu dicht stehen, einige wegnehmen, damit Sonne, Luft und Regen desto mehr eindringen und der Frucht zu statten kommen können. Es ist aber nicht gut, wenn man dem Obst dadurch Raum machen will, daß man das umstehende Laub zu häufig abbricht, denn sie ziehen die zu viele Feuchtigkeit von Thau und Regen in sich, und die Gewächse dünsten durch sie aus. Wenn die hochstämmigen Bäume zu jung Früchte tragen, werden sie dadurch entkräftet, man muß daher einige von diesen Früchten frühzeitig wegnehmen, so werden die übrigen Stücke größer und besser. Nur dann kann man das Laub etwas wegnehmen, wenn die Früchte zu zeitigen anfangen, und nicht in der Sonne hängen, oder der Sommer etwas zu kalt ist.

§. 83.

Vom Abnehmen des Obstes.

Wenn das Obst seine Reife erhalten hat, muß man es bey trockner und heiterer Luft abnehmen, doch weder zu früh noch zu spät. Wenn die Kerne schwarz oder braun werden, darf man

mit dem Abnehmen nicht lange mehr warten. Man muß das Obst mit den Händen oder einem dazu dienlichen Obstbrecher abnehmen, und sanft in den vorhandenen Korb legen, damit es vom Fallen nicht Flecke bekomme und faule. Sind aber die Bäume zu hoch oder alt, daß man sich nicht hinauf getraut, so muß man sie schütteln, aber vorher Stroh um den Baum herlegen.

§. 84.

Ein geprüftes Mittel wider den Brand und andere schädliche Wunden der Bäume.

Die hiezu zu verfertigende Salbe besteht aus folgenden Mischungen: Man vermischt 2 Drittheile frischen Leim mit einem halben Drittheil ungelöschten Kalk und einem halben Drittheil frischen Koth von Hornvieh. Diese Mischung wird mit einem hölzernen Instrument so lange durcheinander gearbeitet, bis alles eine Masse ist, mitunter wird während dem Rühren etwas frisches Wasser zugegossen, damit der Kalk gelegentlich abgelöscht werde. Von dieser Mischung aber wird nicht mehr auf einmal gemacht, als man etwa binnen 3 oder 4 Tagen zu gebrauchen gedenkt.

Zugleich bereitet man eine andere Mixtur aus
$\frac{1}{2}$ Theil weissen oder dicken Terpentin, oder 2 Unzen,
$\frac{1}{8}$ distillirtem Kienöl, 4 Drachmen,
$\frac{1}{8}$ Durchwachsöl, 4 detto
$\frac{1}{8}$ Eyrröl, 4 detto
$\frac{1}{8}$ Calphonium, 4 detto.

Die Zubereitung dieser Mixtur ist diese. Man nimmt den weissen Terpentin in ein reines Gefäß, setzt ihn in die Nähe eines Feuers, damit er ganz flüssig werden könne, nun gießt man die übrigen Oehle, so auch den Calphonium, den man vorher gepülvert hat, in den flüssigen Terpertin, läßt es noch einige Augenblicke stehen, und rührt es wohl unter einander. Wenn nun obige Mischung fertig ist, dann wird, indem man sie immer dabey umrühren muß, von dieser Mixtur so viel, jedoch nur nach und nach hineingegossen, bis man bemerkt, daß sie schlüpfrig und glänzend wird. Dem Maße nach zu urtheilen wird etwa der 30ste Theil dazu erfordert. Was von der öhlichten Mixtur übrig bleibt, wird zum weitern Gebrauch wohl verwahrt.

Die Art sie zu gebrauchen ist folgende. Man schneidet die brandige Wunde des Baumes, so viel als möglich ist, ganz aus, entfernet die sich

befindlichen Insecten, und bestreicht dann die Wunde nicht ganz ein Viertelzoll dick mit der Salbe. Sollten sich noch in dem Holze Insekteneyer oder Gewürme finden, so sterben sie. Die zirkulirenden Säfte des Baumes fangen an nach und nach in die Wunde hinein zu treten, und es entsteht in kurzem eine frische gesunde Rinde.

Schon an sich versprechen die Bestandtheile dieser Salbe viel gutes. Leim, Harn und Viehmist sind als kühlende Mittel bekannt, der in der Masse abgelöschte Kalk giebt der ganzen Salbe mehr Festigkeit, so daß sie auch ohne mit Tuch umwickelt zu werden, hängen bleibt, eine gelinde Härte annimmt, und nicht von der Witterung abgeschlagen werden kann. Die Oehle tödten theils wegen ihrem heftigen Geruch die Insekten und Gewürme, theils mildern sie die Schärfe und Festigkeit des Kalks, dienen der Wunde zur Erfrischung und dem Stamm einigermaßen zur Nahrung.

§. 85.

Zubereitung eines vortrefflichen Baumwachses.

Durch das Pfropfen und Kernwunden bey

Veredlung eines wilden Stammes erhalten die Bäume auch oft zugleich den Keim zum Brand. Will man diesem vorbeugen, so bediene man sich bey Veredlung seiner jungen Stämme folgendes Baumwachses, nämlich:

2 Unzen reines Wachs, am besten das weiße,
5 Drachmen dicken Terpentin,
1 Drachma distillirtes Kienöhl und
$\frac{1}{2}$ Drachma ungesalzenes Schweinfett.

Man zerläßt das Wachs und das Schweinfett in einem reinen Geschirr bey sehr gelindem Feuer, gießt dann den dicken Terpentin, den man gleichfalls etwas erwärmet haben muß, hinzu, und dann auch die übrigen Oehle, während man die flüssige Masse immer umrühren muß, läßt sie noch einige Augenblicke dem Feuer ausgesetzt, und gießt dann das Ganze in Schachteln. Dieses Baumwachs hat auch noch den Vortheil, daß es sich leicht und dünn drucken läßt, nicht an den Fingern oder Messern hängen bleibt, und gleichwohl sehr leicht auf nassem Holze haftet, auch kann es nicht von den Bienen umgegriffen werden. Da dieses Wachs etwas theuer ist, so ist es vortheilhaft, wenn man eine Kohlpfanne mit lebendigen Kohlen an den Ort hinträgt, wo man pfropfen will, und das Wachs in einem reinen Geschirr immer flüs=

sig erhält, die Wunde kann man mit einem Pinsel von Sauborsten überstreichen, man erspart dadurch nicht nur viel Wachs, sondern kommt auch in alle Spaltungen und Vertiefungen. Man darf Unkosten und Mühe nicht scheuen, denn der Vortheil dieses Wachses ersetzt beydes hinlänglich.

§. 86.

Von verschiedenen Gattungen der Obstbäume.

Vom Apfelbaume.

Der Apfelbaum wächst zwar allenthalben, doch liebt er einen schwarzen fetten feuchten Boden; ist der Grund, worin er steht, sandig oder leimigt, mager oder dürr, so wächst er nicht wohl, wird öfters brandig, und trägt entweder keine, oder nur kleine wurmstichige Früchte. Man muß ihn demnach im Frühlinge oder Herbst zu Hilfe kommen, also daß man den Stamm rings herum aufgräbt, doch ohne Verletzung der Wurzeln, wohl verwesenen Dünger und gute Erde darauf schüttet, und so oft wiederholt, bis man im Gewächs und Früchten eine Besserung verspürt. Dieser Baum treibt seine Wurzeln nicht in die Tiefe, sondern in die Fläche

und Breite, so daß sie manchmal von der Erde herausragen, und wenn sie nicht Schaden leiden sollen, bedeckt werden müssen. Daher man auch im Umgraben dieser Bäume sorgfältig und behutsam seyn muß. Das Laub dieser Bäume zeigt von der Größe der Früchte. Die Aepfelbäume bleiben gerne niedrig, und treiben überflüßige Aeste, von welchen man sonderlich die, so sich in einander flechten, abhauen, oder schneiden muß, denn wenn sie gar zu viel Holz haben, werden die Früchte desto kleiner und schlechter, und die Bäume moosigt. Man erzieht diese Bäume auch von Kernen, doch ist es besser, wenn sie gepfropft werden. Die Arten der Aepfel sind beynahe unzählig, überhaupt aber theilt man sie in Winter und Sommeräpfel ein. Einige der vorzüglichsten Arten sind folgende.

§. 87.

Der Sommer Schlotterapfel.

Dieser ist etwas länglicht, von mäßiger Größe, hat weiße und rothe Streif, und sein Fleisch ist ziemlich leicht und trocken, der Saft angenehm, er wird sehr früh reif.

§. 88.

Der Franz Rambourapfel.

Ist eine ziemlich große Frucht, hat eine etwas platte Gestalt, eine weißlichte und mäßig roth gestreifte Farbe, er wird ebenfalls sehr früh reif, der Baum wächst stark ins Holz, und hat breite Blätter.

§. 89.

Der weiße Schlotterapfel.

Ist ein großer in- und auswendig weißer Apfel, rübenartig, sein Fleisch sehr leicht, der Geschmack ohne Schärfe, der Baum wächst ebenfalls stark ins Holz, und hat große Blätter, auch hält sich die Frucht ziemlich lange.

§. 90.

Der rothe Schlotterapfel.

Ist groß, länglicht, hat eine schöne Farbe, und einen Weingeschmack. Wenn der Baum alt ist, so sind die Früchte einwendig ganz roth.

§. 91.

Der Fenchel oder Annisapfel.

Ist von mässiger Größe, etwas länglicht, und dunkelgrau, sein Fleisch zart und hart, ei-

nen Annisgeschmack, wenn er in der Luft gelegen hat, wird er vortreflich, das Laub und Holz sind dunkel.

§. 92.

Der rothe Fenchelapfel.

Hat die Gestalt des vorigen, ist aber weißlichter, und hat an der Seite eine braunrothe Farbe, wo ihn die Soune bescheint, auch ist er süßer, und in leichten warmen Erdreich Mußkatellerartig.

§. 93.

Die Franzrennete.

Ist groß, schön und gelb, so wie sie reif wird, hat kleine graue Fleckchen, einen süßen Saft, und hält sich so lang, bis man wieder neue Aepfel hat.

§. 94.

Die graue Rennete.

Ist groß und vom süßen Geschmack, hält sich aber nicht so lange, als die Franzrennete, und ist etwas weißlichter.

§. 95.

Die rothe Rennete.

Ist runder, und nicht so roth, wie die andern Renneten, ihre Farbe ist schön roth, auf einem dunkelgreisen Grunde, ihr Fleisch fest, und der Saft süß, sie hält sich ziemlich lange, viel vermengen sie mit der Franzrennete.

§. 96.

Der Goldapfel, oder die englische Rennete.

Ist etwas länglicht von mäßiger Größe, und hat eine Goldfarbe, mit kleinen rothen Flecken gesprengelt, hat einen süßen Geschmack, und stammt aus England her.

§. 97.

Der Violette = Apfel.

Ist ziemlich groß, hat eine dunkle Farbe, und an der Seite rothe Streifen, wo er die Sonne nicht gehabt hat; wo er aber bedeckt war, ist er ungemein roth, sein Fleisch ist sehr weiß, der Saft zuckerartig, er hält sich nicht lange, und hat etwas im Geschmack der Viole, wovon er den Namen hat.

§. 98.

Der Tradorapfel.

Ist groß, und sein Haupt gleichet dem Tra-dor, wovon er den Namen hat, sein Saft ist gut, das Fleisch etwas wolligt, er hält sich nicht lange.

§. 99.

Der Herrnapfel.

Ist ohnedieß jedermann bekannt; die kleinere Art ist besser als die größere, man nennt sie auch den Rosenapfel, weil sie einen solchen Geruch haben.

§. 100.

Der Feigenapfel ohne Kern.

Wächst wie eine Feige, ohne zu blühen, ist länglicht, hat eine mäßige Größe, er ist mehr der Seltenheit, als des Nutzens wegen geschätzt.

§. 101.

Von dem Birnbaume.

Dieser ist eben so nützlich, als der Apfelbaum, und will ebenfalls in einen Grund stehen, doch

liebt er die Feuchtigkeit nicht so sehr, auch sind ihm die Steine gar nicht zuträglich. Man soll um diese Bäume kein Gras wachsen lassen, und sie von dürren Holz und Wassersprossen fleißig reinigen. Sie wurzeln sehr in die Tiefe, und schießen stark in die Höhe, wachsen auch viel proportionirter als die Aepfelbäume, einige Gattungen aber, besonders die große Früchte tragen, steigen nicht sonderlich hoch. Die Birnen werden meistentheils im Sommer vollkommen, und halten sich nicht gar lange, doch giebt es auch einige Arten Winterbirnen, die aber nicht so schmackhaft sind. Man erziehet diese Bäume durch Kerne, aber besser durchs Pfropfen, sowohl auf ihre eigene, als Quittenbäume oder Stämme, da man auf den letztern Zwergbäume erziehen kann. Von Moos und Unrath müssen diese Bäume öfters gereinigt werden, wenn die Rinde aufreißet, bestreicht man sie mit Baumsalbe. Vorzüglichere Arten sind jene.

§. 102.

Die kleine Muskatellerbirne.

Hat ihren Namen von ihrer kleinen runden Gestalt, und muskatellerartigen hohen Geschmack, sie wächst in Traufeln, und wird früh reif.

§. 103.

Die Goldbirne.

Ist eben so schmackhaft, als die kleine Muskatellerbirne, aber wohl sechs bis siebenmal grösser. An der Seite, wo sie die Sonne hat, bekommt sie eine rothe Farbe, sie wird fast eben so früh, wie die Muskatellerbirne, reif.

§. 104.

Die Magdalena oder Citronenbirne.

Ist von mäßiger Größe, etwas länglichter Figur, und dunkelgelber Farbe, ihr Saft ist süß und sehr gut, sie wird aber leichtwolligt: sie ist halb Butterartig.

§. 105.

Die Ambrebirne.

Ist fast so groß als die Goldbirne, nur etwas runder, ihre Haut glatt und gelb, das Fleisch zart, das ist: weder Butterartig noch spröde, sie hat einen sehr hohen und süßen Geschmack, das Holz des Baumes ist gelb, seine Blätter ziemlich groß.

§. 106.

Die Frauenbirne.

Ist lang, und gegen den Stiel zu ziemlich dünne, ihre Haut gelb und roth, der Saft sehr süß, und die Frucht halb Butterartig.

§. 107.

Die Bellistime oder Supreme.

Ist von ziemlicher Größe, ohngefähr so groß, als eine starke Feige, ihre Farbe ist gelb und roth streifig, ihr Fleisch halb Butterartig, von gutem Geschmack, und süßem Saft, man muß sie aber ein wenig grün abnehmen, weil sie sonst wolligt wird.

§. 108.

Die große Blanketbirne.

Ist mehr länglicht als rund, von mäßiger Größe, glatter Haut, und zuckerartigen Geschmack. Das Fleisch ist spröde, das Holz stark, die Blätter davon sind ziemlich groß.

§. 109.

Die Blanketbirne mit dem langen Stiele.

Ist eher unter die kleinen als großen Birnen

zu rechnen, hat eben die Gestalt, ein etwas sprödes Fleisch und süßen Saft.

§. 110.

Die Epargen.

Ist groß, lang und grün, fällt etwas ins rothe, ihr Fleisch ist ein wenig spröde und herbe, sie hat einen langen Stiel.

§. 111.

Die Birn ohne Haut.

Hat die Gestalt der Russelet, ihre Farbe ist dunkelgrün, das Fleisch zergehend, der Geschmack gewürzartig. Die Zweige des Baumes sind lang und gerade.

§. 112.

Die frühzeitige Russelet.

Ist klein, rund von Gestalt, ihr Fleisch halb zergehend, und der Saft gewürzartig, sie pflegt leicht und mürbe zu werden, wenn man sie nicht etwas grün abnimmt.

§. 113.

Die Zwiebelbirne.

Ist rund, platt, hat eine dunkle und etwas rothe Farbe, der Kiel ist kurz, das Fleisch etwas sprøde, und von einem rosenartigen Geschmack.

§. 114.

Die Rosenbirne.

Ist noch einmal so groß als die vorhergehende, hat aber eben die Gestalt, und den nämlichen Geschmack, aber einen längern Stiel, auch ist das Holz stärker und die Blätter größer, sie ist auch zärtlicher, und halb Butterartig.

§. 115.

Die Sommerpergamotte.

Sieht fast wie Herbstpergamottenbirne aus, ist aber merklich größer, übrigens halb Butterartig, und wird halb wolligt, wenn man sie nicht etwas grün abnimmt. Das Holz und die Blätter sind ebenfalls wolligt, und sehen aus, als ob sie mit Mehl bestreut wären.

§. 116.

Die Herbstpergamotte.

Ist groß, platt, glatt, gelb, wenn sie reif

geworden, Butterartig, und zergehend. Der Baum zieht sich sehr schön, im Spalier wächst er aber besser, als in die Runde.

§. 117.

Die Schweitzerpergamotte.

Ist eine ziemlich große runde platte, grün und roth gesprengelte, butterartige, zergehende und süße Frucht; auch ist ihr Holz spreklicht.

§. 118.

Die holländische Pergamotte.

Ist ziemlich groß, rund, und hat die gewöhnliche Gestalt der Pergamotten. Ihre Farbe ist dunkelgrün, das Fleisch halb butterartig und zart, der Geschmack sehr hoch.

§. 119.

Die Souler Pergamotte.

Ist ziemlich groß, etwas platt, und hat die Gestalt wie Herbstpergamotte, hat kleine schwarze Fleckchen, ein butterartiges und zergehendes Fleisch, und süßen Saft.

§. 120.

Die Oster- oder Winterpergamotte.

Sieht fast so aus wie die Herbstpergamotte, ist aber etwas länglichter, ihr Fleisch halb butterartig, diese Frucht hält sich sehr lange.

§. 121.

Die rothe Pomeranzenbirne.

Ist rund, und sieht einer Pomeranze ähnlich, sie hat eine weißlichte Farbe, die mit einer röthlichten Korallenfarbe vermischt ist, ihr Saft ist sehr süß, aber ein wenig spröde, und mußkatellerartig.

§. 122.

Die muskatellerartige Pomeranzenbirn.

Hat eben die Gestalt wie die vorhergehende, aber nicht so groß, etwas grüner, und nichts von rother Farbe, sie ist ein wenig spröde, und hat einen stark muskatellerartigen Geschmack.

§. 123.

Die Salvertbirne.

Ist von mäßiger Größe, runder Gestalt, und einer sehr schönen gelben Farbe, wird ein wenig

roth an der Sonne, ihr Saft ist sehr süß und gewürzartig, halb zergehend, und hat keinen Kern.

§. 124.

Die Chair a Dame.

Ist von mäßiger Größe, ziemlich rund, weißer Isabellenfarbe, welche ein wenig ins rothe fällt, ihr Fleisch ist nicht gar fein, sondern ziemlich spröde.

§. 125.

Die Kassolett oder grüne Muskatellerbirne.

Ist von mäßiger Größe, hat eine dunkelgrüne Farbe, muskatellerartigen und süßen Saft, ist spröde und zart. Der Baum trägt ziemlich stark, auch hält sich die Frucht ziemlich gut.

§. 126.

Die grüne Zuckerbirn.

Ist ziemlich groß, länglicht, ihre Haut glatt und grün, das Fleisch sehr süß und butterartig, der Baum trägt gemeiniglich stark ins Holz, die Früchte wachsen in Quästen.

§. 127.

Die Gresaner Pergamotte.

Ist groß, rund und dunkelgrau, wenn sie reif ist, wird sie ein wenig gelblicht, ihr Fleisch ist sehr zergehend, der Saft ist zuckerartig, und hat einen etwas angenehmen Geruch, das Fleisch aber hat eine gewiße annehmliche Rauhigkeit im Geschmack.

§. 128.

Die Pomeranzentulpenbirn.

Ist von mässiger Größe, etwas länglicht und dunkelgrauen Farbe, ihr Fleisch halb Butterartig, halb zergehend, wenn man sie einige Zeit liegen läßt.

§. 129.

Die Sommerkönigsbirn.

Hat Gestalt und Farbe wie die Zuckerbirne, ist aber wohl viermal so groß, und gegen den Stiel etwas spitziger, hat eine rauhe Haut, die ein wenig mit grauen Flecken gesprengelt ist, ihr Fleisch ist eben nicht fein, ihr Saft aber gut, etwas gewürzartig und spröde.

§. 130.

Die Robin oder auch Sommerkönigsbirn.

Ist klein, rund, hat eine gelbe Farbe, ist sehr süß und muskatellerartig, etwas spröde, wächst in Treufeln und wird größer, wenn sie auf einen Quittenstamm, als auf einen wilden gepflanzt wird.

§. 131.

Die Winter Royale.

Ist schön groß, länglicht, und hat die Gestalt der Sommerchristbirne, ihre Farbe ist röthlicht, sie wird aber gelb so wie sie reifet, das Fleisch ist halb Butterartig, halb zergehend, und auch im trocknen und warmen Boden sehr süß. Der Baum wächst stark ins Holz, hat breite Blätter, welche eine schiffartige hohle Gestalt haben. Das Pfropfreis macht über den Quittenstamm einen ringförmigen Aufsatz.

§. 132.

Die Winter Pomeranzenbirn.

Hat die Gestalt wie die übrigen Pomeranzenbirnen, eine dunkelgraue Farbe, ein etwas sprödes Fleisch und hohen Geschmack.

§. 133.

Die deutsche Muskatellerbirn.

Ist eine vortrefliche Frucht, von länglichter Gestalt, und sieht fast so aus, wie die Winter-Royale, das Holz und die Blätter haben mit dieser viele Aehnlichkeit, sie ist aber gegen die Blume zu nicht so dick, hat eine etwas weißlichere Farbe, die mehr ins röthlichte fällt, wenn sie die Sonne gehabt hat, sie hat ein butterartiges zergehendes, und etwas muskatellerartiges Fleisch.

§. 134.

Die Remiser Russelet.

Ist eine ohnehin sehr bekannte vortrefliche Frucht.

§. 135.

Die Winterrussolete.

Hat die Größe und Gestalt wie die Russelet, sie fällt etwas ins röthlichte, das Fleisch ist etwas spröde, und hat einen hohen Geschmack.

§. 136.

Die Eichbirn.

Hat ein sprödes Fleisch, eine länglichte Gestalt,

an der einen Seite eine gelbe, an der andern eine rothe Farbe, ihr Saft ist zuckerartig und hoch, der Baum trägt stark, wächst ziemlich ins Holz, welches aber niemal gerade ist.

§. 137.

Die muskatellerartige Sommerchristbirne.

Ist von mäßiger Größe, länglichter Gestalt, hat eine gelbe glatte Haut, rothe Streifen, wenn sie aufgedeckt wird, ihr Fleisch aber ist gewürzartig und spröde, wenn sie aber gleich eine Christbirne genannt wird, so hat doch nur ihre Form, aber weder Holz noch Blätter Aehnlichkeit mit dieser.

§. 138.

Die Sommerchristbirne.

Ist groß, lang, glatt, hat eine gelbe Farbe, und ist sehr spröde, sie hat die äusserliche Gestalt der Winterchristbirne, und ist zum Einmachen vortreflich.

§. 139.

Die Winterchristbirne.

Ist eine alte Birn, die ohnehin jedermann bekannt ist, sie wird auf den Quittenstamm grö-

ßer, und nimmt auch auf ihm eine bessere Goldfarbe an, als auf dem wilden Stamme, sie wächst übrigens im Spalier besser als rund.

§. 140.

Die spanische Christbirne.

Hat eben die Gestalt wie die Christbirne, sie ist von einer schönen rothen Farbe, ihr Fleisch aber trocken und spröde, sie ist sehr gut zum einmachen.

§. 141.

Die Sommer Epine.

Ist muskateller und butterartig, und eine sehr angenehme Frucht.

§. 142.

Die Winter Epine.

Ist ziemlich groß und länglicht, sie ist grün, und wird gelblicht so bald sie zur Reife gelangt, ihr Fleisch ist sehr zergehend, der Saft zuckerartig, und hat einen etwas angenehmen Geruch, das Fleisch aber eine gewisse annehmliche Rauhigkeit im Geschmack.

§. 143.

Die Eyerbirne.

Hat ihren Namen von der Aehnlichkeit mit einem Ey, sie ist ziemlich groß, dunkelgrün, und etwas weißlich gesprengelt, auch ist sie an der Seite, wo sie die Sonne hat, etwas roth mit grün untermischt, sie hat ein zartes halb butterartiges Fleisch, und einen sehr hohen Geschmack.

§. 144.

Die Butterbirn.

Ist eine große jedermann bekannte Frucht, es giebt weißlichte und rothe, die aber nur eine Art ausmachen, ihr butterartiges Fleisch ist sehr zergehend, sie hat einen vortreflichen Saft und Geruch, wenn sie auf einen recht gesunden Baume, der auf einen wilden Stamme gepfropft ist, wächst, so wird sie jederzeit grau.

§. 145.

Die gemeine Wasserbirne.

Ist lang und grün, auch wenn sie schon reif geworden ist, ihr Fleisch ist sehr zergehend, und

der Saft vortreflich, wenn sie in einen warmen Boden gewachsen sind, im kalten und feuchten Erdreich ist sie nicht so gut. Der Baum trägt stark.

§. 146.

Die Schweizerbirne.

Ist von der vorhergehenden weiter nichts unterschieden, als weil sie grüne, gelbe und rothe Streifen hat, ihr Fleisch ist zergehend, und ihr Geschmack jenem der Wasserbirne gleich, ihr Holz hat gelbe Streifen.

§. 147.

Die Herrn- oder weiße Butterbirn.

Ist gelb wie eine Zitrone, wenn sie reif geworden sehr butterartig, ihr Saft süß, sonderlich in einem trocknen Jahr vortreflich, und hat einen angenehmen Geruch. Der Baum trägt stark, man soll diese Frucht etwas grün essen, weil sie sonst wolligt wird.

§. 148.

Die Bezy de la Mote.

Ist eine große Frucht, sieht der Herrnbirne

ähnlich, ist aber nicht so gelb, ihr Fleisch zergehend und süß.

§. 149.

Die Johannesbirne.

Ist eine große Birne, man hat sowohl graue als rothe, sie hat einen vortreflichen Geschmack, ein etwas sprödes und steinigtes Fleisch, und einen hohen Saft.

§. 150.

Die Weinbirn oder Jungfernbirn.

Ist klein, ziemlich rund, und hat eine dunkelgraue Farbe, sehr langen Stiel, ist zergehend, hat einen sehr hohen Geschmack, und wird leicht weich, wenn sie zu reif wird.

§. 151.

Die Prinzen oder Atlasbirn.

Ist rund, hat eine glatte und gelbe Haut, süßen Saft, zergehendes Fleisch, und einen etwas angenehmen Geruch.

§. 152.

Die Franchipane.

Ist länglicht von ziemlicher Größe, hat eine

etwas gelbe glatte Haut, ist halb zergehend, und hat einen ganz besonderen Geschmack.

§. 153.

Die Zinoberbirn.

Hat die Gestalt wie die Frauenbirn, und eben den Geschmack, und ist sehr süß und spröde.

§. 154.

Die Jalousie.

Ist groß, gegen den Stiel zu ein wenig spitzig, hat eine dunkelgraue Farbe, sie hat viel Saft und wird leicht weich, wenn man sie nicht etwas grün abnimmt.

§. 155.

Die Russeline.

Ist gegen den langen Stiel zu spitzig, hat in der Farbe viel Ähnlichkeit mit der Russelet, ist zucker- muskateller- und halb butterartig.

§. 156.

Die Marquise.

Ist groß, hat die Gestalt der Winter-Christbirn, und ist so gegen den Stiel zu ein wenig

spitziger, ihre Haut grün, welche aber, so wie sie reift, gelb wird, sie ist butterartig und zergehend, hat einen süßen und etwas muskatellerartigen Saft.

§. 157.

Die Louise.

Ist groß länglicht, hat eine schwärzlichte Farbe, eine glatt und süße Schale, sie ist halb butterartig, hat einen süßen Saft, wenn sie an einem trocknen Boden wächst, auch einen angenehmen Geruch.

§. 158.

Die kleine Zwickelbirne.

Ist von ziemlicher Größe, hat eine ungleiche Gestalt, welche weder rund noch lang ist, sie hat eine dunkelgraue Farbe, zergehendes Fleisch, welches sehr fein und butterartig ist, einen wohlschmeckenden Saft; der Baum wächst besser auf dem wilden als auf dem Quittenstamm.

§. 159.

Die Herbst-Musette.

Ist länglicht und ziemlich groß, ihre Haut dunkelgrau, das Fleisch halb zergehend, und etwas muskatellerartig.

§. 160.

Die Martin-Sec.

Ist länglicht, ihre Haut grau, wird an der Sonne sehr roth, der Saft ist zuckerartig und von angenehmen Geschmack.

§. 161.

Die Glasbirn oder Wirgulöse.

Ist groß, lang und grün, wird aber, wenn sie reift, gelb; sie ist butterartig und zergehend, der Baum ist an Holz und Blättern sehr ansehnlich.

§. 162.

Die Ambrette.

Ist von mäßiger Größe, und dunkelgrauer Farbe, wenn sie in einem leichten Erdreich gezogen wird, weißlich aber, wenn das Erdreich schwer ist; sie zergeht, ihr Saft ist süß und vortrefflich, wenn sie auf dem Quittenstamm gepflanzt wird, das Holz aber ist jederzeit stachlich.

§. 163.

Die Mansuette.

Hat viel Ähnliches mit der Winter-Christbirne an Farbe Holz und Blättern, gegen die Blume zu ist sie aber nicht so dick, ihr Fleisch ist etwas spröde, der Saft süß und angenehm.

§. 164.

Die Saint-Germain.

Ist groß, lang und dunkel, wird aber gelblicht, wenn sie reift, und ist sehr butterartig und zergehend, der Baum ist stark, seine Blätter lang, und an der untern Seite halb zirkelförmig.

§. 165.

Die Winter - Butterbirn.

Ist in Gestalt und Farbe der Butterbirn sehr ähnlich, sie hat ein halb butterartiges und zergehendes Fleisch.

§. 166.

Die Colmart- oder Mannabirn.

Ist groß, länglich, hat eine dunkelgraue Far-

be, die an der Seite etwas ins rothe fällt, wo sie die Sonne hat, sie ist butterartig und zergehend, ihr Saft süß und von einem feinen Geschmacke, sie ist eine der beßten Winterbirnen.

§. 167.

Die Angelikabirn.

Ist der Winter-Christbirn ähnlich, aber plott und nicht so groß, sie hat ein sprödes und süßes Fleisch und hält sich sehr lange.

§. 168.

Die Franz-Realbirne.

Ist eine große, etwas länglichte und dunkelgraue Frucht, mit weißlichten Flecken, sein Holz und die Blätter sind weißlicht, und gleichsam als ob sie mit Mehl bestreut wären.

§. 169.

Die doppelblühende Birn.

Ist lange, weißlicht, und an der Seite, wo sie die Sonne hat, roth. Ihre Blüthe ist sehr stark, und daher hat die Frucht den Nahmen.

§. 170.

Die Pfundbirn.

Ist sehr groß und ziemlich rund, der Baum treibt sehr stark, wächst auch sehr stark ins Holz und hat große Blätter.

§. 171.

Die Blutbirn.

Ist inwendig ganz roth, und wird dieser besondern Eigenschaft wegen geschätzt.

§. 172.

Von den Amarellen, Weichsel- und andern Kirschbäumen.

Der Kirschbaum nimmt auch mit einem schlechten Grunde vorlieb, wenn solcher nur nicht allzu dürre ist. Der Baum bedarf wenig oder gar keinen Mist, die Nebenbrut muß fleißig weggethan, und die Erde umgehackt werden. Es giebt allerley Arten Kirschen, und sind die sauern gesünder als die süßen. Die Amarellen sind theils süß, theils sauer. Die Weinkirschen oder Weichseln sind bekannt. Die rothe und schwarze Wald- oder Vogelkirschen, kann man

okuliren, doch soll man keine süße auf saure setzen, weil sie nicht gut gerathen. Die Kirschbäume beschneidet man nicht weiter, als daß man ihnen das dürre Holz nimmt. Die Bäume wachsen häufig von Steinkernen auf, doch muß man auch, besonders auf die Waldkirschenstämmlein okuliren. Einige noch vorzügliche Arten sind folgende:

§. 173.

Die frühzeitige Kirsche.

Ist klein, hat eine sehr rothe Farbe, ein etwas säuerlich herbes Fleisch, ist aber sehr hoch geschätzt, weil sie sehr früh reif wird.

§. 174.

Die schwarze Kirsche oder Montmorenzy.

Ist groß, rund, hat einen vortrefflichen Geschmack, das Holz aber ist hart, die Blätter klein, und sie wächst gemeiniglich in Sträussen.

§. 175.

Die weiße Kirsche.

Ist etwas länglicht, und hat eine Bernstein-

Farbe, einen süßen angenehmen Saft, und ihre Blätter sind den Blättern der Heykirsche gleich.

§. 176.

Die süße Herzkirsche.

Ist groß, schwarz und von einem sehr süßen Geschmack, der Baum wächst stark ins Holz, hat große und dunkelgrüne Blätter.

§. 177.

Die marmelirte Kirsche.

Ist länglicht, hat an der einen Seite eine weißlichte an der andern aber eine rothe Farbe, sie hat ein festes und süßes Fleisch.

§. 178.

Die große Kirsche.

Ist rund, sehr roth, hat einen süßen Saft, das Holz ist dick und die Blätter groß, der Baum trägt mittelmäßig stark.

§. 179.

Die Königskirsche.

Ist ebenfalls groß, ziemlich rund, hat eine

dunkelrothe Farbe, ihr Saft aber ist süß, ohne mit einiger Säure vermischt zu seyn. Ihr Baum wächst ziemlich stark, hat große und tief ausgezakte Blätter. Diese Frucht ist nicht sehr gemein.

§. 180.

Die Traubenkirsche.

Hat oft 10 bis 12 Kirschen an einem Stengel. Der Baum hat jederzeit Blüthe, so daß man an seinen Zweigen Blüthe, geschlossene und grüne Früchte findet, wie auch solche, die schon reif sind, sie reift sehr spät.

§. 181.

Die Kirsche mit doppelter Blüthe.

Ist sehr klein, schön anzusehen, und ihrer Seltenheit wegen schätzbar.

§. 182.

Der Kornelienkirschbaum.

Die Früchte davon sind erstlich grün, darnach schön gelb und orange, und wenn sie reif sind, schwärzlich, und länglich gleich den oliven. Seine artigen gelben Blüthen brechen gleich zu Aus-

gang des Winters hervor, und nach ihrem Verblühen folgt erst das ausbrechende Laub. Man pflanzt sie

1) durch den steinharten Saamen, der oft erst nach einem Jahre aufgeht;

2) durch Wurzelsprossen am besten im October;

3) Durch Zweige, die man abschneidet, oder absenket, welche jung und eine halbe Elle lang seyn müssen, und nur einen kleinen Finger lang über die Erde hervorragen dürfen.

§. 183.

Von dem Pfirschbaum.

Ist eine Art von Steinobst, und es giebt deren zweyerley, das Männlein, von welchem das Fleisch nicht glatt vom Steine weggeht, und das Weiblein, wo der Stein ganz rein ist. Diese Bäume werden vom Stein gepflanzt, welchen man 2 Finger tief mit der Spitze über sich einlegt, auch werden sie okulirt und auf den Pflaumenbaum gepfropft, sie lieben ein sandigtes und sonnigtes Erdreich, kommen im gebauten Grunde und nicht im Grasboden gut fort, der Nord-

wind schadet ihnen, sie erfrieren gerne, daher man sie mit Stroh einbindet, und weil sie nicht allzu viel Wurzel haben, mit Pferdemist belegt. Sie werden nicht alt, sondern verderben leicht, daher man immer junge nachziehen muß. Vorzügliche Arten sind folgende:

§. 184.

Die frühzeitige weiße Pfirsche.

Ist klein, länglicht, wird nicht roth, und hat ausgezakte Blätter, sie blühet sehr stark, und hat einen muskatellerartigen süßen Saft.

§. 185.

Die trojanische frühzeitige Pfirsche.

Ist merklich größer als die vorgehende, etwas runder, hat eine zinoberrotbe Farbe und süßen muskatellerartigen Geschmak, sie blüht ziemlich stark.

§. 186.

Die doppelte trojanische Pfirsche oder die kleine Mignonne.

Ist von mäßiger Größe, ziemlich rund, hat

eine angenehme rothe Farbe, hohen, der vorgehenden ähnlichen Geschmack und ziemlich kleine Blüthe.

§. 187.

Die gelbe Alberge.

Hat ein gelbes Fleisch, ist von mäßiger Größe, etwas mehr länglicht als rund, hat einen vortrefflichen Geschmack, wenn man sie nicht reif werden läßt, ihre Blüthe ist klein.

§. 188.

Die weiße Magdalena.

Ist rund und von ziemlicher Größe, ihr Saft süß und weinartig, der Kern klein, sie hat fast gar keine Röthe, ihre Blätter sind ausgezakt, die Blüthe ist stark, und ihr Holz einwendig ziemlich dunkelbraun.

§. 189.

Die rothe Magdalena.

Ist groß, ziemlich rund, hat eine schöne rothe Farbe, ihr Saft von einem hohen Geschmack, sie blüht stark, und ihre Blätter sind ausgezackt.

§. 190.

Die frühzeitige Purpurpfirsche.

Ist groß, rund, hat eine schöne rothe Farbe und einen feinen Geschmack, trägt starke Blüthe.

§. 191.

Die späte Purpurpfirsche.

Ist groß und rund, schön roth, hat einen süßen Saft und kleinen Stein, der Baum wächst stark ins Holz, seine Blätter sind sehr groß, rauh, und die Blüthe klein.

§. 192.

Die große Mignonne.

Ist etwas mehr rund als lang, gemeiniglich an der einen Seite erhabener als an der anderen, hat einen kleinen Kern, angenehme Farbe, süßen Saft, und blühet stark.

§. 193.

Die frühzeitige Chetreuse.

Ist eine ziemlich große Frucht, etwas mehr länglicht als rund, hat eine lebhafte rothe Far-

be, einen süßen zuckerartigen Geschmack, die Blüthe ist klein, und der Baum trägt stark.

§. 194.

Die späte Chetreuse.

Ist groß, etwas länger als rund, hat eine sehr schöne rothe Farbe, daher sie auch die Purpur-Chetreuse heißt, Saft und Fleisch ist vortrefflich, die Blüthe klein.

§. 195.

Die weiße Pavie oder Pavie Magdalene.

Hat an Frucht, Blüthe und Blättern viel Ähnlichkeit mit der Magdalene, sie geht nicht vom Kerne.

§. 196.

Die Maltheser Pfirsche.

Hat ebenfalls an Frucht und Blüthe Ähnlichkeit mit der Magdalene, und besitzt eine angenehme rothe Farbe.

§. 197.

Die Kanzlerpfirsche.

Ist an Größe, Farbe und Geschmack den früh-zeitigen Chetreusen ähnlich, nur ist sie ein wenig runder, ihre Haut sehr fein, und hat kleine Blüthe.

§. 198.

Die Kirschpfirsche.

Ist klein, rund, hat eine glatte Haut, ist nicht wollicht, hat eine helle weiße Farbe, und ist an der Seite, wo sie die Sonne gehabt hat, lebhaft roth, ihr Fleisch ist ein wenig trocken, und ihre Blüthe klein.

§. 199.

Die Bellegarde

oder auch Gallande, ist eine große, ziemlich runde Pfirsche, von einer hochrothen Farbe, welche in das purpurartige fällt, ihr Fleisch ist sehr fein und süß, ihre Blüthe ist klein, sie ist eine der allerbesten Pfirschen, aber nicht sonderlich bekannt.

§. 200.

Die kleine frühzeitige Violette.

Ist glatt, von mäßiger Größe, ziemlich rund, ihr Fleisch ist schmelzend und weinartig, ihre Farbe an der Seite, wo sie die Sonne hat, schön violett, ihre Blüthe ist klein.

§. 201.

Die große frühzeitige Violette.

Ist der kleinen an Farbe und Blüthe gleich, aber noch einmal so groß, ihr Fleisch ist auch zergehend, aber nicht so weinartig.

§. 202.

Die späte Violette oder Marmorpfirsche.

Ist von mäßiger Größe, etwas länglicht, und die Frucht sehr gut, wenn der Herbst warm und trocken ist, die Blüthe ist klein.

§. 203.

Die Burdine.

Ist von ziemlicher Größe und runder Gestalt, hat eine sehr schöne rothe Farbe und einen arti-

gen Geschmak, man hält sie für eine der schönsten Pfirschen. Wenn der Baum auf freyem Boden steht, so trägt er gemeiniglich sehr stark, die Blüthe ist klein.

§. 204.

Die Admirable.

Ist groß und rund, hat eine ziemlich rothe Farbe und sehr schmakhaftes Fleisch, die Blüthe ist klein, und der Saft süß.

§. 205.

Die Aprikosenpfirsche oder gelbe Admirable.

Hat die Größe und rothe Farbe der gemeinen Admirable; im Fleische aber hat sie Ähnlichkeit mit der Aprikose, ihr Geschmak ist sehr angenehm, die Blüthe klein.

§. 206.

Die schöne Vitry-Pfirsche.

Ist etwas runder als lang, oben nicht sonderlich roth, der Saft vortrefflich, die Blüthe klein.

§. 207.

Die Teindou-Pfirsche.

Ist groß, ziemlich rund, hat eine zärtlich rothe Farbe, sehr schmakhaften Saft, kleine Blüthe, ist aber nicht sonderlich bekannt.

§. 208.

Die Nektarpfirsche.

Oder violette muskatellerartige Brugnon, ist glatt, hat die Gestalt der großen frühzeitigen Violette, ist aber etwas runder, sie geht nicht vom Steine, und wird eine vortreffliche Frucht, wenn man sie so lange auf dem Baume sitzen läßt, bis sie abfällt, sie blüht sehr stark.

§. 209.

Die Venus-Pfirsche.

Hat viel Ähnlichkeit mit der Admirable, ist aber nicht so groß und rund, am Ende hat sie eine stärkere und längere Warze als alle andere Pfirschen, das Fleisch ist schmackhaft, die Blüthe klein.

§. 210.

Die eigentliche Nivette.

Hat eine schöne große Gestalt, ist etwas länglichter als rund, ihre Farbe fällt ins rothe, der Geschmack ist zuckerartig, sie hat einen kleinen Stein und kleine Blüthe.

§. 211.

Die Royale.

Ist groß, rund, hat eine sehr rothe Farbe, zuckerartigen Saft, hat viel Ähnlichkeit mit der Admirable, wird aber später reif und hat kleine Blüthe.

§. 212.

Die persische Pfirsche.

Ist sehr groß, etwas länglichter als rund, hat eine schöne rothe Farbe, köstlichen Geschmack, kleine Knöthgen, und ein Stückchen Fleisch an dem Stiele, der Baum trägt gemeiniglich sehr stark, hat auch eine schöne lebhafte Gestalt, trägt kleine Blüthe. Wenn diese Art von Bäumen noch jung sind, werden die Früchte nicht so groß, man vermengt sie oft mit der Nivette.

§. 213.

Die Pau-Pfirsche.

Ist rund, ziemlich groß, hat eine etwas röthlichte Farbe, ihre Blüthe ist klein, und ihr Stein hat zuweilen die Eigenschaft, daß er aus einander geht.

§. 214.

Die rothe welsche Melonen-Pfirsche, oder die Ungeheure.

Ist rund, hat eine rothe Leibfarbe, einen muskatellerartigen Geschmak und süßen Saft, sie geht aber nicht vom Steine, welcher gegen die Größe der Frucht erwogen, ziemlich klein ist. Gemeiniglich hat diese Frucht 14 Zoll im Umfange, ihre Blüthe ist groß.

§. 215.

Die Blut-Pfirsche.

Hat ein durchaus rothes Fleisch, taugt aber bloß zum Einmachen.

§. 216.

Die kleine Zwerg-Pfirsche.

Ist sehr klein, und wird gemeiniglich zur Zierde in Gefäßen auf die Tafeln gesetzt, die Frucht taugt aber nicht viel.

§. 217.

Von den Aprikosen.

Diese erfordern einen lockern guten Grund und sonnigten Ort, sonst gedeihen sie schlecht oder gar nicht. Man zieht sie von ihren Kernen, und okuliert sie auf Pfirsich- Pflaumen- oder Zwetschgen-Stämmlein. Die Blüthe ist sehr zart, und wird sowohl von der Kälte und rauhen Winden als großer und beständiger Sonnenhitze leicht verderbt. Um sie zu erziehen, muß man Strohdecken haben, mit denen man sie beschirmen kann. Die Früchte sind theils ganz gelb, theils aber gelb und roth. Wenn man sie versetzen will, muß man die von Steinen erzeugten Bäumchen längstens im dritten Jahre ausnehmen, weil sie sonst selten gerathen. Was aber auf Zwetschgen gepfropft worden, läßt sich auch später versetzen. Vorzügliche Arten sind folgende:

§. 218.

Die große gemeine Aprikose.

Ist ohnehin sehr bekannt, und unstreitig die beste unter allen Pfirschen.

§. 219.

Die frühzeitige Muskateller-Aprikose.

Ist klein, rund, hat eine sehr schöne Farbe und große, schön grüne, ausgezakte Blätter.

§. 220.

Die Aprikose von Angoumais.

Ist von mäßiger Größe, und hat eine schönere Farbe als die gemeinen Aprikosen, denn ihr Fleisch ist röther, es zergeht im Munde und ist sehr weinartig, sie hat eine süße und eben so angenehme Mandel wie eine Haselnuß, ist aber nicht sonderlich gemein.

§. 221.

Die weiße Aprikose.

Ist der frühzeitigen vollkommen gleich, aber

nicht roth, ihr Fleisch ist schmackhaft, weiß und recht pfirschenartig.

§. 222.

Von den Zwetschgen- und Pflaumenbäumen.

Diese gedeihen vorzüglich wohl an warmen Orten, von dem Miste werden die Früchte gerne wurmigt, das Umgraben ist ihnen nützlich. Die Wurzelsprossen müssen fleißig weggethan werden, sie schaden an der Fruchtbarkeit. Der Baum vermehrt sich auch selbst durch die herabfallenden Kerne. Die Wasserschößlinge darf man nicht dulden. Der Baum wird im Herbst versetzt. Das Moos aber muß im Frühjahre, wenn feuchtes Wetter ist, mit einem wollenen Tuche abgerieben werden. Wenn die Pflaumenbäume nicht tragen, muß man im July ihre Zweige beschneiden, so tragen sie dann im folgenden Jahre. Vorzügliche Arten sind folgende:

§. 223.

Die gelbe frühzeitige Pflaume.

Ist klein, länglicht, hat ein süßes Fleisch, und reift früh, sie wird gewöhnlich im Spaliere an die Mittagsseite gesetzt.

§. 234.

Die große Damaſzener-Pflaume.

Hat eine mäßige Größe, iſt ziemlich rund, hat eine ſchöne duukle Farbe, gelbes Fleiſch, geht vom Steine, und iſt ſonderlich in einem leichten warmen Boden ziemlich gut.

§. 225.

Die violette Damaſzener-Pflaume.

Hat eine ſchöne violette Farbe, iſt länglich, ſüß, und geht vom Steine.

§. 226.

Die rothen und weißen Damaſzener-Pflaumen.

Sind rund, gehen vom Steine, und haben einen ſehr ſüßen uud angenehmen Geſchmack.

§. 227.

Die welſche Damaſzener-Pflaume.

Iſt rund, violettbraun, ſehr bunt, hat einen ſüßen Saft und geht vom Steine.

§. 228.

Die muskatellerartige Damaszener-Pflaume.

Ist klein und platt, sehr schön bunt und muskatellerartig, und geht ebenfalls vom Steine.

§. 229.

Die späte Damaszener- oder September-Pflaume.

Hat eine violette Farbe, etwas runde Gestalt, geht vom Steine, und wird dann erst reif, wenn man keine andern Pflaumen mehr hat, worinn ihr Vorzug besteht, der Baum trägt gemeiniglich sehr stark.

§. 230.

Die bunte und länglichte Violette.

Ist angenehm gesprengelt, und gehet vom Steine.

§. 231.

Die violette Kaiser-Pflaume.

Ist groß, länglicht, sehr bunt, und hat die

Gestalt und beynahe die Größe eines Hühnereyes, ihr Geschmack ist sehr süß.

§. 232.

Die flandrische Kaiser-Pflaume.

Oder auch Prinzeßin-Pflaume, ist klein, länglicht, hat eine schöne violette Farbe, und gelblichtes Fleisch, sie wird sehr spät reif, ist aber nicht sehr bekannt.

§. 233.

Die Königs-Pflaume.

Ist groß, rund, hat eine helle, rothe und gesprengelte Farbe, sie hat viel Ähnlichkeit mit der Perdrigone.

§. 234.

Die violette Perdrigone.

Ist rund, hat eine schöne violette Farbe und hohen Geschmak, geht nicht vom Steine.

§. 235.

Die weiße Perdrigone.

Ist der violetten ähnlich, geht aber vom Steine.

§. 236.

Die Trador-Pflaume.

Ist eine Art der Damaszenen-Pflaumen, und hat eine kleine und runde Gestalt, gelbe Haut, rothe Fleckchen, und einen feinen süßen Geschmack.

§. 237.

Die große Königin Klaudia.

Ist groß, ziemlich rund, hat eine grüne Farbe, und wird ein wenig roth, wenn sie die Sonne hat, ihr Saft ist sehr süß und häufig, sie ist eine der besten Pflaumen, geht aber nicht vom Steine. Der Baum wächst ziemlich stark ins Holz, welches glatt ist und eine braune Farbe hat. Die Knospen sind sehr groß, und die Blätter sehr breit, von einer dunkelgrünen Farbe, sie heißt auch Dauphine.

§. 288.

Die kleine Klaudia.

Hat eine ziemlich helle und weiße Farbe und runde Gestalt, sie ist kleiner als vorhergehende, geht vom Steine, ist ein wenig trocken, ihr

Saft ist sehr süß, das Fleisch dicht, das Holz der Zweige ziemlich zart, dunkelgrün, und etwas wolligt, die Blätter aber von einer hellgrünen Farbe. Die Frucht, das Holz und die Blätter dieser beyden Bäume sind sehr verschieden, und doch werden beyde mit einander oft verwechselt.

§. 239.

Die Hyazinthen-Pflaume.

Ist der violetten Kaiser-Pflaume vollkommen vollkommen ähnlich, nur nicht so länglicht und groß, hat aber eben den Geschmak und Farbe.

§. 240.

Die Aprikosen-Pflaume.

Hat an der einen Seite eine weiße, an der andern aber eine etwas rothe Farbe, ist etwas länglicht rund, ziemlich groß, und geht vom Steine.

§. 241.

Die Katharinen-Pflaume.

Ist länglicht, hat eine gelblichte Bernsteinfarbe, ihr Saft ist sehr süß.

§. 242.

Die Pflaume mit doppelter Blüthe.

Ist eine große grüne Frucht, der Baum aber trägt nur wenig; und sie ist nicht sonderlich schmackhaft.

§. 243.

Die Pflaume ohne Kern.

Hat eine fast schwarze Farbe, ist aber sehr klein und selten.

§. 144.

Vom Kastanienbaum.

Dieser erfordert einen guten schwarzen und feuchten Grund auch einen warmen Stand, er wird gemeiniglich von seinen Früchten fortgepflanzt, die man in feuchter Erde bis im Frühlinge aufhält, und keimen läßt, dann aber im Garten einlegt. Man soll auch Kastanien auf Eichstämmen äugeln können. Die Frucht wächst in einer grünen und stachlichten Schaale, in der, wenn sie zeitig aufspringt, zuweilen zwey auch drey Kastanien stecken. Die mittelste von diesen dreyen wird die Herz Kastanie genannt.

Diese ist zum Pflanzen die tüchtigste. Nur sie giebt Bäume, welche recht schöne Früchte tragen. Die beiden Seitenkastanien bringen zwar auch Bäume, aber deren Frucht ist klein und schlecht, und dienet nur zur Viehnahrung. Man hat auch eine Art Kastanien, die sehr groß, aber bitter ist, und nicht zum essen taugt, man heißt sie gewöhnlich die Roß Kastanien. Diese Bäume erfordern vielen Platz, und werden deswegen nur dahin gesetzt, wo sie nicht hinderlich sind.

§. 145.

Von den Maulbeerbäumen.

Man theilet sie in zwey Arten, eine hat weiße, die andere rothe Beere. Die letztern sind schöner, größer und wohlschmeckender, als die erstern. Der Maulbeerbaum erfordert einen kalchichten, hitzigen und kiesigten Grund, und schlägt nicht eher aus, bis aller Frost aus der Erde, auch steht er gerne an den Häusern und Scheuern, damit er den Schirm vor den Winden habe, er wächst langsam, man kann ihn von Saamen ziehen. Auch wird er von dem Wurzelsproßen gezeugt, und seine Reiser kön-

nen auf Aepfel und Kastanienbäume gepflanzt werden.

§. 246.

Von Pflanzung und Kultur des weißen Maulbeerbaumes.

Will man weiße Maulbeerbäume aus den Saamen ziehen, so säet man diesen in einem wohlgegrabenen gedüngten Boden, gegen die Mitte des Maymonats, geschieht es früher, so verfriert oder verfaulet der Keim leicht. Die aufgegangenen Bäumchen reinigt man fleißig von Unkraut, bedekt sie den Winter über mit Moos oder Laub vor starken Frost, und läßt sie zwey Jahre unverpflanzt stehen. Finden sich krüpplichte oder schadhafte Stüke darunter, so ziehet man solche weg. Im 3ten Jahre setzt man die guten zur Frühlingszeit in einem tiefgegrabenen und wohlgedüngten Boden, 2 Fuß weit von einander. Die untersten Zweige werden in den ersten 5 oder 6 Jahren niemals ganz weggeschnitten, sondern nur 3 bis 4 Zoll von dem Stamme abgestutzt. Dieß Abstutzen verrichtet man fleißig in den Sommermonaten. Auf diese Weise entstehen gute Bäume, die un-

ten die gehörige Dike erlangen, und nach und nach düner laufen. Sind sie nun 5 oder 6 Jahre alt, und zu schönen Stämmen und Kronen gelangt, so kann man sie Alleenweise oder sonst verpflanzen, auch in Hauptplantagen für die Seidenwürmer bringen; zu einer solchen Plantage taugen sie nicht ehe, als bis sie das obige Jahre erreicht haben; und 6 bis 7 Fuß hoch unter der Krone, auch die Stärke eines mittelmässigen spanischen Rohrs erhalten haben, man pflegt sie dann im Zikzak 18 bis 20 Fuß auseinander zu setzen. Wenn man sie setzen will, macht man zu jeden Baum ein Loch, das 5 bis 6 Fuß im Durchmesser hat, und 3 bis 4 Fuß tief ist, darein wirft man unten alten Dünger oder fette Erde. Besser verfährt man, wenn man um die Grube herum allen Rasen 3 bis 4 Zoll tief aussticht, und solchen verkehrt in das Loch wirft, damit er dem Baum zur Nahrung diene. Jährlich oder alle 2 Jahre im Herbste gräbt man um den Stamm her, etwa 4 Fuß im Durchmesser die Erde auf, theils des Gras zu vertilgen, theils dem bessern Eindringen der Winterfeuchtigkeit aufzuhelfen. Will man eine Maulbeerhecke anlegen, so nimmt man Stämme, die wenigstens 4 Jahr

ält und ohngefähr 3 Fuß hoch abgestutzt sind, man setzt auch wohl zwischen die Heke hochstämmige Bäume. Junge und in guter Kultur und Nahrungunterhaltene Stämme tragen große Blätter, aber alte Bäume, die weder vom Moos gesäubert, noch zur gehörigen Zeit ausgeputzt und umgegraben werden, geben einen kleinen Trieb, und kleines Laub. Die Blätter von diesen weißen Maulbeerbäumen, sind die beste Nahrung der Seidenwürmer. Wenn man die Blätter einzeln mit der Scheere abschneidet, doch nicht alle, giebts schöne große und reife Beere.

§. 277.

Von den Sperberbaume.

Dieser wächst hoch mit einem starken Stamm, hat ganz besondere Blätter und Früchte, welche letztere von zweyerley Gattung sind, einige den Aepfeln, andere den Birnen gleichen, sie haben einen herben Geschmack, wenn sie aber mürbe werden, sind sie zu genießen Dieser Baum liebt einen guten Grund, wird von Kernen gezeugt, oder durchs Pfropfen vermehrt.

§. 248.

Von den St. Johannis oder Paradeis-äpfeln.

Ist ein angenehmes Bäumlein, das bald trägt, nicht groß wird, und ein schönes Ansehen hat, es hat kleine Aepfel die bald nach dem Johannistag reif werden, liebt einen guten Grund, und wird durch die Wurzelsprossen vermehrt. Wenn die Zweige zu viel in die Höhe steigen, so gipfelt man sie ab, dann breiten sie sich aus, und tragen eher und mehrere Früchte.

§. 249.

Der Wallnußbaum oder welsche Nußbaum.

Man soll ihn im Februar stecken, auch ist es gut, wenn man die Nuß zuvor 4 oder 5 Tag in süße Milch geweicht, und dann in einen Topf voll guter Erde mit dem scharfen Ende abwärts setzet, auch ist es nützlich, wenn man an die Wurzel Asche streut.

Will man diesen Baum fortpflanzen, so muß man im Oktober oder November ganz reife Früchte 2 Querfinger tief in die Erde stecken. Den Nüßen, welche man im Frühjähre mehr

aus Neugierde steckt, muß man alle Schalen selbst die zweyte höherne abnehmen, und den in sein gelbes Häutchen gehüllten Kern, nachdem man ihn vorher ein paar Stunden eingeweiht, ins Erdreich legen. In Baumschullen stelle man diese Kerne nie, weil sie mit ihren scharf um sich greifenden Wurzeln, und schattigsten Blättern den andern jungen Bäumen schaden, dann auch weil sie das Versetzen nicht wohl vertragen, man stecke also die Nuß lieber gleich in den Ort, wo der Baum zu bleiben habe, aber nicht in Obstgärten, weil er den Bäumen zu viel Nahrung entzieht, und Schatten macht. Die Bäume von gesteckten Nüßen tragen gleich edle Früchte, nur muß man ihnen kein schlechtes Land anweisen. Uiberhaupt würden die Bäume weit weniger durch den Frost leiden, wenn man sie nicht zu sehr an warme und dumpfige Orte stellte. Die Nußbäume kann Sonne, Luft und Wind von allen Seiten trefen, nur die Morgensonne ist ihnen nicht dienlich.

§. 250.

Von dem Quittenbaume.

Dieser erfordert kühlen und feuchten, mehr leichten als harten Grund, welcher öfters bei

dürren Wetter begoßen werden muß. Diese Bäume werden gepflanzt, 1tens durch Kerne von überreifen Früchten, die man gleich vor der Zuwinterung oder auch im nächsten März wie Aepfel und Biernkerne in die Erde legt. Die jungen Wildlinge muß man von Frost schützen, und den Baum so pflanzen, daß ihn die Morgensonne nicht trift. Die meisten Wildlinge werden durch Pfropfen oder okuliren unter der Erde veredelt, auch darf die Veredlung nie zu früh vorgenohmen werden, weil die Bäumchen sehr zart sind, und von der rauhen Witterung leiden. Am besten ist es, wenn man Reiser oder Augen von der portugiesischen Quitte, welche die schönste ist, dazu nimmt. 2tens Durch Wurzelausläufer deren diese Baumarten sehr viel treibt, es ist aber nicht zu rathen, daß man auf dergleichen Wurzelausläufer Birnen pfropfet. 3tens Durch Zweige die eine Elle lang und Finger stark seyn. Vorher 24 Stund lang in frisches Wasser gesetzt, und hernach in lockeres Land so tief gesteckt werden, daß nur ein Drittheil über die Erde herausragt. Das obere Ende muß mit Baumwachs verklebt, und der Steckzweig von der Morgensonne entfernt werden. Die Erde ringsherum wird mit rei-

ner Spreu oder gepulverten Pferdäpfeln bestreuet. Man hat zweierlei Sorten, Quittenäpfel und Quittenbirnen. Die Früchte müssen bey trockenen Wetter abgenohmen werden.

§. 250.
Von dem Mandelbaume.

Dieser erfodert einen warmen Platz, temperirte Luft, trockne, sandigt und steinhafte Erde. Er blüht zeitig und reift erst im July. Wird durch Kerne fortgepflanzt, wenn man sie erst einen Tag in Wasser oder Honig gelegt, dann mit dem spitzigen Ende in die Erde gesteckt hat. Man kann ihn auch von den jungen Oberzaken, und zwar im Herbste fortpflanzen. Ist er von süßen Kernen gepflanzt, so wird die Frucht bitter, versetzt man aber den Baum, so wird, sie süß. Wie der Baum nun eine Wurzel hat, so muß er an einen guten Pfahl angebunden werden. Die Blüthe kömmt früh, und leidet deswegen leicht Noth. Die gelben Reiser, so in der Mitte des Baumes heraus kommen, muß man bei Zeiten abnehmen, an den Mauern oder Gebäuden gedeiht dieser Baum, wegen des Schutzes von dem Winde am besten, man kann sie auch auf Damaszenen oder Ha-

berpflaumen, oder auf Pfirschen und Aprikosen Wildlingen erziehen.

§. 251.

Der Feigenbaum.

Erfordert einen warmen Platz, der wohl an der Sonne liegt. Er wird ihm Frühjahre, wenn der Frost vorüber ist, von Wurzelsprossen oder Zweigen in etwas trocknen Boden gepflanzt. Nebel und Dampf kann der Feigenbaum nicht vertragen. Auf einen Mandelbaum gepropfet dauert er länger. Im Winter muß der Stamm mit Stroh oder Decken verwunden werden. Er wird fruchtbarer, wenn man die Wurzel mit rother Erde, Moder von Oel oder Menschenkoth beschüttet, oder wenn man ihm die ersten Zweige, Sprossen und Blätter abschneittet. Wenn man Taubenmist mit Pfeffer und Baumöl vermengt an die Wurzel legt, sollen die Früchte eher reif werden. Ist im Juny sehr heißes Wetter, so begießt man ihn fleißig, nachdem man vorher die Erde um den Stock aufgelockert hat, eben dieses geschieht auch im August, und befördert das Reifen der Früchte ungemein. Ein Mittel zur Beförderung dieser Absicht ist auch folgendes. Einige Wochen vor

ihrer Reifung, jedoch nach größtentheils erlangter Größe steche man mit einem spitzigen Hölzchen in ihr vorderstes Blüthenauge, und lasse darauf einen Tropfen Baumöl fallen. Durch diesen Stich wird nicht nur die Frucht größer, sondern auch eher reif, so wie an allen unsern Obstbäumen, die von Insekten gestochenen Früchte die schönsten werden. Vorzügliche Arten sind folgende.

§. 252.

Die weiße runde Feige.

Ist groß, der Baum trägt im Frühling und Herbst sehr stark, sie hat einen gar kleinen Kern, süßes Fleiß und hohen Geschmack.

§. 253.

Die länglicht weiße Feige.

Ist der vorhergehenden runden in Betracht der Güte gleich, der Baum trägt aber im Frühling nicht so stark, wenn die Herbste warm sind, so reift sie gut.

§. 254.

Die viollete Feige.

Hievon hat man zweierley Art, die große lange, und die runde. Sie sind lange nicht so gut, wie die weißen, denn im Frühling tragen sie eben nicht stark, im Herbst aber werden sie selten reif.

§. 255.

Von dem Mispelbaume.

Dieser wird von seinen Steinen oder Kernen gesäet, auch von seinen Wurzelsprossen im November gepflanzt. Die Steine weiht man einen halben Tag vorher im Wasser, sie müssen aber sehr lang liegen, eh sie aufgehen. Der Baum kann alle Luft leiden, doch liebt er auch warmen feucht und fetten Grund. Die Erde bei der Wurzel mit Asche vermengt, macht ihn wohl tragend. Er kann auch auf Aepfel, Birn und Quittenbäumen gepfropft werden, anch thut es gut, wenn man ihn öfters versetzt, so bekommen die Früchte wenig Steine; diese müssen nicht eher abgebrochen werden, bis sie ein paar Reife ausgestanden haben. Vorzügliche Gattungen sind folgende.

§. 256.

Die neapolitanische Mispel.

Ist groß, weiß, und trägt nur im Spalier gut, ihre Blätter sind stumpf und silberfarbige

§. 257.

Die rothe Mispel.

Ist nicht so groß, sie hat große und nicht so stumpfe Blätter als die vorhergehende, welche aber nicht ausgezackt sind, die Früchte auf dem Baum wachsen in Büscheln und auf dem freyen Boden sehr hoch.

§. 258.

Die gemeine große Mispel.

Ist sehr groß und stark von Holz, auch ihre Blätter sind ziemlich groß.

§. 259.

Die Mispel ohne Kern.

Ist klein und sehr selten.

§. 260.

Die Epine Rinette.

Hat ebenfalls keinen Kern, und ist sehr selten.

§. 261.

Von den Zwergbäumen.

Diese werden so genannt, weil sie niedrig gehalten werden, daß man ihre Frucht auf den Boden erlangen kann. Es giebt zweyerley Gattungen, einige stehen frey, und man nennt sie Buschbäume, die andern werden an Geländer angebunden, und heißen Spalierbäume, sie werden an der Wand und Palisaden, oder frey an Gängen und Wegen gezogen. Zu Buschbäumen nimmt man nur Aepfel und Birnen. Zu Spalierbäumen aber auch Kirschen, Aprikosen, und Pfirsiche. Letztere müssen nur an Wänden, und nicht frey stehen, damit sie vom Wind und Kälte sicher sind.

§. 262.

Von Erziehung der Zwergbäume.

Es kommt nicht darauf an, daß man ohne Unterschied nur die jungen Aepfel- und Birn-

bäume unter die Scheere hält, und sie durch das Beschneiden zu Zwergbäumen machen will, denn sie würden nur ins Holz wachsen, und man wenig Früchte von ihnen sehen. Man erzieht die Zwergbäume von dem Paradeis und Quittenstamme, und zwar so, daß man von jenen und den Quittenäpfeln zu allerley Aepfeln, von den Birnquitten zu allerley Birnen nimmt, und sie durchs Pfropfen mit den verlangten Obst besetze. Auf Aepfelquitten und Paradeisäpfelbäumlein geht das Pfropfen in den Spalt, auf Birnquitten aber das Okulieren am besten. Die Stämmlein werden aber entweder in der Baumschule okulirt und gepfropfet, oder an den Spalieren und in den Rabetten, da sie stehen bleiben, welches letztere am besten ist. Beym Pfropfen muß man merken, daß sie nicht höher als 3 oder 4 Zoll hoch gepfropft werden, da sie in der niedere bleiben, und sich nicht ausbreiten sollen. Man muß auf solche Stämmlein nicht mehr als ein Zweiglein, und zwar gegen Mitternacht setzen, da man es gegen Mittag schreg zuschneiden, und wohl verstreichen soll. Die Quittenstämmlein treiben stärker und schneller als die Paradeisäpfel. Zu den raren Kirschen nimmt man Waldkirschenstämmlein, und hilft ihnen durchs Okulieren. Die Aprikosen oder Pfirsiche werden

auf Zwetschgen und Pflaumenstämmlein, okulirt und gepfropft, und dann durchs schneiden in Ordnung gebracht.

§. 263.

Von dem Erdreich für die Spulier- und Zwergbäume.

An den Spalieren und Geländern muß das Erdreich locker und leicht, mit alten verwesenen Kühmist wohl gebessert seyn, eh man sie setzet, da sie hernach, weil ihr Gewächs nicht so viel Saft erfordert, als der hochstämmige Baum, eine geraume Zeit des Düngens entbehren können. Man hält den Boden offen, und läßt kein Unkraut dabey aufkommen. Die Löcher müssen nach Beschaffenheit des Bäumleins gegraben werden. Wenn gleich der Boden anderthalb Schuh tief umgegraben würde, darf man doch das Bäumlein nicht anders setzen, als es vorhero gestanden hat, im Setzen macht man in der Mitte des Loches einen Hügel, und setzt das Bäumlein darauf, damit man dessen Wurzeln desto besser ausbreiten könne.

§. 264.

Von dem Versetzen der Zwergbäume.

Das Versetzen kann an feuchten Orten im

Frühlinge, an trocknen aber nach dem Herbste geschehen, die Bäume dürfen nicht nahe aneinander gesetzt werden. Die Zwergäpfelbäume bedürfen nicht so viel Sonne, als die Birnbäumlein, daher man diese an wärmere Orte setzen muß, desgleichen auch die Pfirschen. Die Aprikosen aber haben die Mittagssonne am liebsten. Die Wurzel der Zwergbäume, wenn sie versetzt werden, muß man beschneiden, doch der Hauptwurzel möglichst schonen, und sie nicht lange aus der Erde lassen. Beym Zugraben der gesetzten Bäume rüttelt man sie ein wenig, und tritt die Erde ein, daß sie sich wohl an die Wurzel legen. Im 3ten Jahr kann ein Zwergbaum schon Früchte tragen. In steinigten Grund kommen die Aepfel- und Birnstämmlein nicht wohl fort, aber den Mandel- Kirschen- Pfirsich- und Aprikosenbäumen schadet es nichts. Zu feuchter und schattigter Boden ist den Zwergbäumen nicht gut.

§. 265.

Von dem Beschneiden der Zwergbäume im ersten Jahr.

Auf dieses kömmt es hauptsächlich an, und ist vorzüglich zu bemerken. Das erste Jahr, da

man gepfropft oder okulirt hat, muß man alles wachsen lassen, und nichts beschneiden, ausgenommen wenn das Gewächs zu stark in die Höhe gehen wollte, da kann mans oben abknicken, oder den Gipfel abbrechen, damit es in die Dicke und Breite gehe. Die Beyschüße oder wilden Augen am Stamme muß man mit den Fingern abdrücken, und den Ort mit Baumwachs bestreichen, auch die Wurzelsprossen muß man nicht aufkommen lassen.

§. 266.

Im zweyten Jahre.

Schneidet man den jungen Baum, was nämlich frisch gewachsen ist vom Okulieren und Pfropfen, also ab, das über zwey oder drey Augen nicht bleiben, den Schnitt, welcher in die Schrege eines Messerruckens dick über dem Auge gemacht wird, bestreicht man wohl mit Baumwachs, welches im Hornung bey trocknen Wetter geschehen soll.

§. 267.

Im dritten Jahre.

Trachtet man den Baum in völlige Ordnung

zu bringen, und beschneidet die ausgewachsenen Zweige ziemlich tief, die stärksten am meisten. Man darf nicht auf die zu hoffenden Früchte sehen, weil diese ohnehin nur den Wachsthum hindern würden.

§. 268.

Im vierten Jahre.

Müssen die Aeste der Zwergbäume wohl unterschieden werden, es giebt deren dreyerley: Holzzweige, welche die stärkste sind, Fruchtzweige sind stärker und kürzer, auch erkennt man sie leicht an den Knospen, und falsche Zweige, worunter die Wasserschoßen gehören. Die Holzzweige werden am tiefsten geschnitten, die Fruchtzweige gar nicht, oder nur ein wenig da; wo sie zu hoch angeschoßen sind, daß eine oder zwey von den Laubaugen, an der Blüthknospe stehen bleiben, der Frucht Schatten zu machen. Die unnützen Zweige oder Wasserschoße müssen glatt hinweg, wenn etwa der Baum zu viel Saft hat, da man sie wohl stutzt, und noch ein Jahr stehen läßt. Die falschen Zweige werden an ihrer Farbe und Proportion erkannt, da sie nußferbig und schmal aussehen. Die Wasserschossen unterscheiden sich aber also: da an den Holz-

zweigen der oberste Austrieb am längsten seyn muß, der andere kürzer, der dritte noch kürzer, so ist es ein unnützer Wasserzweig, wenn der andere und dritte länger, als die oberste und erste ist.

§. 269.

Allgemeine Regeln beym beschneiden der Zwergbäume.

1tens. Das Beschneiden soll allemal zu nächst an einem Auge geschehen, und zwar schreg, damit es desto ehe überlaufe, weil sonst das darüber gelassene Holz bis ans Auge vertrocknet, und dürre wird.

2tens. Die stark treibenden und dicken Zweige müssen tiefer abgeschnitten werden, die schwächern aber mehr Holz behalten, und allemal zu ordentlicher Bekleidung des Baumes zwischen 2 oder 3 kurzgeschnittenen Aesten ein längers gelassen werden.

3tens. Man muß einen Zwergbaum nicht zu viel beschneiden, sonst wird er an Gewächs geschwächt, und die Fruchtäste werden zu Holzästen, aber auch nicht zu wenig, indem es sonst kein gutes Gewächs giebt.

4tens. Bäumen die in guten Grund stehen, soll man im Schneiden mehr Holz lassen, als den in magern und schwächern, jene tragen sonst niemalen Früchte, diese aber müssen bey vielem Holz verderben.

5tens. Das Beschneiden soll niemal mit der Baumscheere geschehen, sondern mit dem Baummesser.

6tens. Den Bäumen, die altes und abgenütztes Holz haben, schneidet man selbes weg, und läßt das junge stehen, so kann man den Baum von Jahr zu Jahr erneuern, und verjüngern.

7tens. Was an Mauern und Geländern steht, und beschnitten wird, muß mit dem Schnitt gegen den Schatten gerichtet werden, damit die Sonne desto weniger schade. Hauptsächlich muß man die untersten als die vornehmsten Aeste des Baumes wohl in Acht nehmen, und solche lieber zu kurz als zu lang schneiden.

8tens. Wenn die Zwergbäume wohl wachsen, und man damit recht fleißig seyn soll, so schneidet man sie nach Verlauf des ersten Saftes im May wieder zum drittenmale, aber das frisch gewachsene im August, da sonderlich die allzuschwachen Zweige weg müssen. Alle Schnitte aber an den Zwergbäumen müssen mit Baumwachs wohl bestrichen werden.

§. 270.

Von der Pflanzung und Wartung der Melonen.

Mit Recht verdienen die Melonen unter die angenehmsten und schmackhaftesten Früchte gezählt zu werden, sie gedeihen in wärmern Klima besser, arten aber auch hier, so wie in kältern so sehr aus, daß man mit Recht behaupten kann, daß sich ihre Gattungen noch immer vermehren. Man hat weitläuftige Berichte über die verschiedene Gattungen, so wohl in unsern europäischen Ländern als andern Welttheilen, aber dieß gehört nicht in unsern Plan, und wir schreiten daher gleich zur nöthigen Kenntniß ihrer Pflanzung.

§. 271.

Wie alt der Melonensaame sein müsse, wenn er gut seyn soll.

Es ist sehr gut, wenn man den Melonensaamen nicht frisch aussäet, sondern ihn 2 bis 3 Jahre alt werden läßt, ja er kann auch 5 bis 6 Jahre alt seyn, und ist dennoch gut, ist er aber älter, so ist es nicht rathsam, ihn zu gebrauchen, denn wenn er gleich aufgeht, so sind

doch die Früchte nicht so schön und stark vom Fleische, als diejenigen, welche von jüngern Saamen erzogen worden sind. Eben so verhält es sich mit dem leichten Saamen, der, wenn man ihn aus dem Fleische nimmt, auf dem Wasser schwimmt, denn die hievon wachsenden Melonen haben wenig Fleisch, mithin ist solcher Saame als untauglich zu verwerfen.

§. 272.

Von der Zubereitung des Melonenbeetes.

Wenn die Zeit herannaht, den Melonensaamen in die Erde zu bringen, so muß hiezu ein Mistbeet folgendermaßen bereitet werden. Wenn man genugsammen frischen Pferdmist, dessen Menge sich nach der Größe des zu errichtenden Beetes richtet, herbeygeschafft hat, so wird derselbe auf einen Haufen zusammen geschlagen, und mit darunter befindlichen Stroh gehörig vermischt, damit sich derselbe erhitze, alsdann aber in die bereits fertige 2 bis 3 Fuß tiefe Grube wenigstens ein paar Schuhe dick gebracht, und etwas zusammengetretten, dabey aber recht gleich gemacht, damit er sich nicht ungleich zusammensetze, und Löcher im Beete entstehen, welche den Pflanzen nachtheilig seyn würden.

§. 273.

Von der Lage der Melonenbeete.

Wenn das Beet auf diese Weise mit Pferdemist zubereitet worden ist, so werden die Glasfenster darauf gelegt, um den Regen davon abzuhalten, und damit der Dampf des Mistes etwas verrauchen möge. Dann wird die Erde nicht eher, als 3 oder 4 Tage nach der Anlage darauf gebracht. Sollte zu befürchten seyn, daß das Beet zu heiß werden möchte, so muß man ein paar Zoll hoch alten Pferde- oder Kuhmist darauf bringen, welches die starke Hitze mässigen oder zurückhalten wird. Die Melonenbeete müssen eine gute warme Lage haben, am besten ist es, wenn sie gegen Mittag, oder allenfalls auch gegen Morgen offen liegen, an den andern Seiten aber von den kalten Winden etwas geschützt werden können. Gut ist es, wenn man einen solchen Platz mit einer guten Rohrhecke umgiebt, doch in einer solchen Entfernung von den Beeten, daß sie den ganzen Tag die Sonnenstrahlen haben.

§. 274.

Von dem Einsetzen der Pflanzen und ihrer Wartung.

Wenn das Beet seine gehörige Wärme hat, so muß die hiezu zubereitete Erde, 8 bis 10 Zoll hoch darauf gebracht, und wenn die Erde nach Verlauf von ein paar Tagen gehörig erwärmt worden ist, so werden die in Töpfen im Glashause bereits angezogenen Pflanzen, behutsam ausgehoben, und gut eingesetzt. Beim Ausheben der Pflanzen aus den Töpfen hat man darauf zu sehen, daß, so viel als möglich, Erde daran bleibe, und die Fasern nicht abgebrochen oder beschädigt werden. Denn brechen diese ab, so kommen die Pflanzen selten wohl fort, oder wenn sie sich auch erholen, so werden sie doch schwächer, und treiben niemalen so schöne Ranken, als die Unbeschädigten. Unter jedes Fenster wird eine Pflanze in einem kleinen Hügel von Erde eingesetzt. Hierauf ein wenig gelinde begossen, und das Begießen wöchentlich 2 bis 3mal wiederholt, doch nicht zu häufig, weil zu viel Näße den Pflanzen schädlich ist, auch muß das Wasser nicht kalt, sondern allezeit etwas überschlagen seyn.

Wenn die Pflanzen einmal in den neuen Beeten wohl angewachsen sind, so brauchen sie das Begießen wenig mehr, hingegen muß man in das Beet mehrere Erde bringen, welche man um den Hügel herum, wo die Pflanzen stehen, anzulegen anfängt, damit ihre Wurzeln sich hierin gehörig ausbreiten können. So wie die Erde nach und nach hineingebracht wird, so muß dieselbe etwas zusammengedrückt, und bis auf 14 oder 16 Zoll erhöht werden.

§. 275.

Wie die Melonenpflanzen gezogen werden müssen, ehe sie ins Mistbeet kommen.

Wenn man ein Glashaus hat, so muß man den Saamen in klein mit leichter trockner Erde angefüllte Töpfe stecken, und diese an den wärmsten Orten des Glashauses in ein Lohbeet 3 oder 4 Tage vorher, eh noch der Saamen hineinkömmt, eingraben, damit die Erde gehörig erwärmt werde. Da diese Pflanzen am besten anschlagen, wenn sie versetzt werden, so muß die Versetzung derselben geschehen, wenn sie das dritte, oder rauhe Blatt bekommen. Hätte man aber kein Glashaus und Lohbett darinnen, so kann man diese Pflanzen auch in einem warmen

Mistbeete, worin Gurken gezogen wurden, erziehen, und sodann in das frisch angelegte Mistbeet, wie oben gesagt worden, mischen, oder wenn auch dieses nicht vorhanden wäre, die Kerne gleich in das frisch angelegte Beet einlegen.

§. 276.

Von Zubereitung der zur Erziehung der Melonen nöthigen Erde.

Man nimmt zwey Drittheil eines frischen mürben Beetes, und ein Drittheil gut verfaulten Lohmist, mischt beydes wohl durcheinauder, läßt es ein Jahr lang dem Frost des Winters und der Wärme der Sonne ausgesetzt seyn, und wenn diese Masse während gedachter Zeit einigemale umgewendet, auch das Unkraut, so mehrentheils darin aufwächst, dadurch mit vertilgt wird, so erhält man nur für diese Pflanzen sehr gute Erde.

§. 277.

Wie die Melonenpflanzen zu behandeln sind, wenn sie vier Blätter bekommen haben.

Wenn diese Pflanzen, nachdem sie in das Mistbeet gesetzt worden sind, vier Blätter be-

kommen haben, muß man dieselben abkneipen, aber nicht zerdrücken oder mit dem Messer beschneiden. Dieses geschieht deswegen, damit die Pflanzen Nebenschoßen treiben, weil an diesen die Früchte wachsen. Wenn also zwey oder mehrere solche Nebenschoßen hervorwachsen, soll man auch diese abkneipen, um noch mehrere hervorzubringen, welches öfters wiederholt werden muß.

§. 278.

Von der Erweiterung der Melonenbeete.

Wenn die Pflanzen gut anschlagen, so werden sie sich bald über das Beet ausbreiten, und 5 oder 6 Wochen bis an die Einfaßung erstreken, dann muß man aber die Wege zwischen den Beeten aufgraben, oder wenn man nur ein Beet hat, soll man an jede Seite einen Graben, 3 Schuh weit, und so tief als das Beet ist, verfertigen, in diesen wird Mist geführt, um eine Fütterung, wie im Beete ist, zu machen; dieser Mist muß feste zusammengetretten, und alsdann mit eben der Erde, und eben so hoch, wie ein Beete, bedeckt, und wieder dicht zusammengetretten werdeu. Dadurch wird das Beet erweitert, und die Wurzeln verbreiten sich völlig durch selbiges hindurch, in Unterlassungs=

falle finden sie sonst keinen Platz, die äussern Theile trocknen von der Sonne und Luft, die Ranken der Melone verderben, eh noch das Fleisch recht angewachsen ist, und die Pflanzen werden immer schwächer, so, daß die Frucht nicht genug Nahrung erhält, und das Fleisch mehlicht und unschmackhaft wird.

Die Erweiterung der Beete hat auch noch diesen Nutzen, daß dieselben durch den an den Seiten eingegrabenen frischen Mist neue Wärme erhalten.

§. 279.

Fernere Vorsicht bey Erziehung der Melone.

Wenn die Bette auf diese Art angelegt worden, und sich die Ranken so weit ausgebreitet haben, daß sie die Einfaßung anfüllen, und größern Raum nöthig haben, so muß man die Einfaßung vermittelst einiger Ziegelsteine 3 Zoll hoch in die Höhe heben, damit die Ranken darunter weglaufen können, denn wenn die Pflanzen stark sind, so breiten sie sich auf allen Seiten auf 6 bis 7 Schuh von dem Hauptstengel aus, daher soll man auch unter jedes Fenster nicht mehr als eine Pflanze setzen; denn liegen die Ranken dicht aufeinander, so fällt sie ge-

meiniglich, wenn sie die Größe eines Eys erreicht hat, ab.

§. 280.

Von dem eigentlichen Abkneipen der Melonenpflanzen.

Wenn die Pflanzen eine ziemliche Anzahl von Seitensprossen oder Läufern hervorgetrieben hat, so soll man dieselben nicht weiter abkneipen, sondern warten, bis sich die Früchte zeigen, welche bald in Menge erscheinen werden.

Um diese Zeit muß man die Ranken wöchentlich einigemale genau besehen, um auf die Früchte acht zu haben, und an jedem Läufer eine auszusuchen, so zu nächst beym Stamme ist, den längsten Stiel hat, und die stärkste Frucht zu seyn scheinet, alsdann kneipt man alle die Früchte weg, die an dem nämlichen Läufer zum Vorschein kommen, und das Ende des Läufers muß ebenfalls am dritten Knoten über die Frucht abgekneipt werden. Dadurch wird die Frucht, die bleibt, mehrere Nahrung erhalten, und wenn mann sie alle lassen wollte, würden sie aus Nahrungsmangel nach und nach von selbst abfallen, und die so daran bleiben, nie die gehörige Größe erlangen. Bey der Kantaleupemelone soll man

nie mehr als 8 oder 10 Früchte an einer Pflanze lassen, bey kleinern Melonensorten können aber noch um ein paar Früchte mehr stehen bleiben.

Auch nach dem Abkneipen der Läufer muß man öfter nachsehen, um die aufs neue hervortreibende Läufer nebst den sich fernerhin zeigenden jungen Früchten ebenfalls abzunehmen, und so lange, bis die stehen bleibenden Früchte groß genug sind, alle Nahrung an sich ziehen zu können.

§. 281.

Vom Begießen der Melonenpflanzen.

Man muß diese Pflanzen nur nothdürftig, aber niemalen mit zu kalten Wasser begießen, auch darf man das Wasser niemalen zu nahe an den Stamm gießen.

§. 282.

Wie man sich mit den Fenstern der 47 Mistbeete zu verhalten habe.

Diese müssen immer stark genug aufgehoben werden, damit die Pflanzen genugsame Luft erhalten können, und wenn sehr heiße Witterung einfällt, kann man die Fenster öfters ganz weg-

nehmen, besonders, wenn kein starker Wind geht, jedoch darf man die Beete nicht die ganze Nacht offen lassen, weil die Nächte oftmals zu kühle sind.

§. 283.

Was man zu thun habe, wenn kalte Witterung einfällt.

Wenn sich die Pflanzen unter den Einfaßungen ausgebreitet haben, und kalte Witterung einfiele, so ist es nothwendig, die äußern Theile derselben alle Nächte mit Matten zu bedecken, denn wenn diese Schoßen von der Kälte Schaden leiden, so wird das Wachsthum der Früchte zurückgehalten, und es ist den Pflanzen sehr nachtheilig, und da um diese Zeit auch die Wurzeln der Pflanzen durch die Wege hindurch gelaufen sind, so darf man, wenn sie zu begießen nöthig sind, das Wasser nur in die Wege zwischen die Beete gießen, es kömmt den Pflanzen dennoch gut, und die Stämme bleiben trocken und gesund.

§. 284.

Von der künstlichen Befruchtuug der Melonen.

Bey allen Pflanzen findet man männliche und

weibliche Geschlechtstheile, die bey den meisten in eine Blume beysammen, bey andern hingegen in verschiedenen Blumen, oder gar auf verschiedenen Stöcken befindlich sind. Die männlichen Geschlechtstheile sind die Staubfäden, nämlich die dünne Stielchen, auf welchen sich Kölbchen befinden, die wie mit Staub bestreut sind; die weiblichen hingegen sind die stammhaftern Theile mitten in der Blume, welche unmittelbar auf der Saamenkapsel stehen, und sehr verschiedene Bildung haben, sie heissen Pistille. Soll diese weibliche Blüthe nun befruchtet werden, so muß ihr Geschlechtstheil den Staub von den männlichen Geschlechtstheile und zwar zur Zeit der beyderseitigen ganz vollkommenen Reife mitgetheilt bekommen, welches bald vom Winde, bald durch Insekten, am besten aber durch künstliche Mittheilung geschieht. Eben dieß geschieht nun auch bey den Melonen mit großen Nutzen. Man nehme zu diesem Ende eine weibliche und männliche Blüthe des nämlichen Stieles, die beyde fast zu gleicher Zeit, und seit wenig Stunden aufgeblüht sind, breche die männliche ab, hütte sich aber sorgfältig, sie auch nur durch seinen Athen zu benehmen, reiße ihr die gelbe Bluthblättchen ab, und halte dann das staubende Kaulchen an seinem Stie-

le mitten auf das in der weiblichen Blüthe sitzende Knölchen, und streife es einigemal sanft hin und her, daß es seinem ganzen Staub an dem Pistille hängen läßt, welches man bey einer weiblichen Blüthe mit mehreren männlichen wiederhohlen kann, um desto sicherer zu gehen, doch gelingt es nicht allemal, schlägt es aber an, so bekommt man die vortreflichsten Früchte.

§. 285.

Weitere Bemerkungen.

Die Früchte legt man gerne auf Stücken von Dachziegeln, weil der auf der feuchten Erde liegende Theil gern weich und faul wird.

Uiberrascht widrige Herbstwitterung die noch nicht völlig reifen Früchte, so schneide man sie ab, und zwar mit einem Stück von Ranken, lege sie inwendig in das Fenster eines sonnenreichen warmen Gemaches, und lege das ausgeschnittene Rankende in ein Gefäß mit frischem Wasser, welches täglich frisch gegeben werden muß.

§. 286.

Die Kantaleupe Melone.

Wird in ganz Europa am meisten geschätzt, die äussere Haut derselben ist sehr rauch, voller Knotten und Knollen, die wie Warzen aussehen, sie ist von mittlerer Größe, mehr rund als lang, das Fleisch ist mehrentheils Orangegelb, doch soll es auch einige mit einem grünlichten Fleische geben.

§. 287.

Die Romana und Sukado.

Sind gute Melonen und lassen sich viel früher ziehen, als die Kantaleupe, doch sind sie nicht so angenehm als diese.

§. 288.

Die Zatte.

Ist sehr klein, ihre Frucht wird selten größer als eine Pomeranze, sie ist an beiden Enden etwas glatt, und die äußere Haut ist ebenfalls mit Warzen besetzt, aber ihre Frucht ist so wenig Fleisch, daß es kaum der Mühe werth ist, sie zu ziehen.

§. 289.

Die kleine portugiesische Melone.

Oder auch die Dornen Melone ist sehr gut, die Pflanzen tragen auch häufige Früchte, sie wird auch sehr früh reif.

§. 290.

Die Wassermelonen.

Diese gerathen in einen warmen Klima viel besser als in kältern. Es giebt Wassermelonnen mit weißen und rothen Fleisch, letzteres hat in heißen Ländern oft eine Scharlach röthe. Gewöhnlich sind sie kugelrund, doch giebt es auch einige von länglichter Form, sie dienen ungemein dazu, den Durst zu löschen, ihres vielen Saftes wegen.

§. 291.

Was man zu thun habe, um lange Zeit Melonen zu haben.

Um diese Frucht lange zu haben, muß man dem Saamen 2 oder 3 mal zu verschiedenen Zeiten unter die Erde bringen, so kann man, wenn es die Witterung erlaubt, schon in der

Mitte des Februars die erste Aussaat unternehmen, wenn es nur nicht so kalt ist, daß man den Pflanzen nicht genug freie Luft geben kann, sonst verschiebt man es bis aufs künftige Monat, die zweyte Aussaat kann im März, die dritte im April oder Anfangs May gemacht werden.

§. 292.

Von Pflanzung der Ananas.

Die Ananas übertrift wegen ihres vortreflichen Geschmackes, fast alle Früchte in der Welt, sie stammt aus wärmeren Gegenden her, und es ist noch nicht sehr lange, daß es geschickten Männern gelang, sie auch in Europa erziehen zu können.

Diese Frucht wird von einer grasartigen Pflanze getragen, deren Blätter in etwas mit den Aloeblättern übereinkommen, und größtentheils an dem Rande, wie eine Säge aussehen, dabey aber viel dünner und nicht so saftig sind, wie die Aloe Blätter.

Man vermehrt diese Pflanzen, wenn man entweder die auf der Frucht wachsende Krone oder die Sprößlinge unter der Frucht einsetzet.

Diese Sprößlinge müssen nebst den Kronen so lange an einen warmen Ort gelegt werden, damit der an der alten Pflanze gestandene feuchte Theil trocken werde, weil sie sonst leicht faulen, wenn sie so, wie sie abgebrochen worden sind, eingesetzt werden, am sichersten sind sie zur Erziehung tauglich, wenn der unterste Theil verheilet und hart geworden ist. Wenn man aber eine Krone oder Sprößlinge von der Frucht abnimmt, müssen sogleich die untersten Blätter so weit hinweggenohmen werden, als es nöthig seyn will, um die Pflanzen einzusetzen damit sie über und über recht trocken werden.

Nimmt man die Kronen oder Sprößlinge im späten Herbst oder Winter, oder zu Anfang des Frühlings ab, so müssen sie in einem Glashause 14 Tage oder 3 Wochen lang vor dem Einsetzen an einem warmen Ort gelegt werden, im Sommer aber können sie schon in etlichen Tagen abtrocknen.

§. 293.

Von der zur Ananaspflanze gehörigen Erde.

Eine fette gute Erde aus einem Küchengarten ist hiezu am besten, sie muß aber nicht zu schwer oder bindend seyn und zu lang naß bleiben, auch

darf, sie nicht zu leicht und zu sandig seyn. Hat man keine dergleichen gute Erde, so muß man frische Weidenerde, und ungefähr ein Drittheil gut versaulten Mist, aus einem alt Melonen oder Gurkenbeete nehmen, beides wohl mit einander vermischen, und sodann etwa ein halbes Jahr liegen lassen, und während dieser Zeit einige mal durch einander mischen. Die Erde darf nicht zart gesiebt, sondern nur von Steinen gereinigt werden. Im Falle die hiezu bestimmte Erde gar zu zähe wäre, so kann man ungefähr den 6ten Theil Sand darunter mischen, mehr aber nicht, weil diese Pflanze zu vielen Sand nicht vertragen kann.

§. 294.

Vom Versetzen der Ananas Pflanzen.

Dieß soll zweymal im Jahre geschehen, das erstemal im April, da die Schößlinge oder Kronen von den Früchten des vorigen Jahrs, nachdem sie den ganzen Winter über in den Töpfer gestanden haben, in welche sie gepflanzt waren, in größere Töpfe versetzt werden, die Töpfe dürfen aber nicht gar zu groß seyn. Zum zweyten male im Anfang des Augusts, und zwar nur die größten, welche im folgenden Frühlinge Frücht tragen, in etwas größere Töpfe.

Bei jedesmaliger Versetzung dieser Pflanzen muß man das Lohbeet umkehren, und etwas frische Loh hinein bringen, um dasselbe wieder so hoch zu machen, als es anfänglich war. Wie dann die Töpfe mit den Pflanzen wieder in das Lohbeet gesetzt werden, muß man die Blätter der Pflanzen gelinde begießen, um von selbigen den Unrath abzuwaschen, und zu machen, daß sich die Erde um die Wurzeln setze. Wenn das Lohbeet recht umgewendet und zwey Drittheil frische Loh dazu gethan worden ist, können die Pflanzen nachdem das Wetter gelinde ist, bis zu Anfang November stehen, ehe sie neuer Wärme bedürfen.

Diejenigen Pflanzen aber, so ihre Frucht schon zeigen, darf man niemal in andere Töpfe setzen, sonst wird der Wachsthum gehindert, und die Frucht bleibt kleiner und reift später, auch müssen, so bald sich die Früchte sehen lassen, durch gehörige Wärme in beständig frischem Wachsthum erhalten werden.

§. 295.

Vom Begießen der Ananaspflanzen.

Dieselben dürfen im Winter nicht öfter, als alle 3 oder 4 Tage, nachdem man nämlich fin-

det, daß die Erde in den Töpfen trocken ist, begossen werden, auch dürfen sie nicht zu viel Wasser auf einmal erhalten, man begießt sie daher in dieser Jahrszeit lieber wenig und öfter.

Im Sommer müssen die Pflanzen bei warmen Wetter öfter, aber auch nur wenig auf einmal begossen werde. Auch muß man darauf acht haben, daß das Wasser nicht etwa wegen Verstopfung der Löcher in den Töpfen stehen bleibe bey sehr warmer Witterung sollen sie alle zweyte Tag, bei kühler wöchentlich zweymal Wasser erhalten, auch ist es gut wenn man im Sommer die Blätter wöchentlich einmal gelinde übergießt, um die Unreinigkeit abzuspielen.

§. 296.

Was mit den Ananas-Pflanzen den Winter über zu thun sey.

Im Winter bringt man sie in die Treibhäuser, und setzt sie mit den Töpfen auf eben die Art wie die Pomeranzen Bäume, auf Stafelleien, wo sie ungefähr 4 bis 5 Monate bei gehöriger Wartung stehen bleiben, als dann aber werden sie, dem Sommer über in die sogenannten Mistbeete, die von Gerberlohe gemacht worden, unter ein Gerähme mit Glasfenstern

eingesetzt, welches ungefähr mit Anfang Märzens geschehen kann.

§. 297.

Von den Lohbeeten für die Annaspflanzen.

Diese muß man etwa 14 Tage vorher zubereiten, damit der Loh die rechte Hitze habe, doch darf die Hitze nicht zu groß seyn, sonst könnten beym zu geschwinden Einsetzen die zarten Fasern leicht verbrennt werden. Wenn daher das Lohbeet zu heiß seyn soll, so muß man die Töpfe nicht über 2 oder 3 Zoll tief eingraben, und so lange stehen lassen, bis die Hitze des Lohs etwas vergangen ist, worauf man die Töpfe bis an den Rand eingraben kann.

Wenn die Nächte, nachdem die Pflanzen in der Beet gebracht worden sind, noch zu kalt seyn sollten, so müssen die Glasfenster sorgfältig mit Malten bedekt werden.

§. 298.

Fernere Behandlung der Pflanzen in dem Lohbeete.

Die Töpfe müssen in dem Beete nicht zu dicht an einander gesetzt werden, ferners ist zu beo=

bachten, daß, wenn die Sonne zu heiß scheint, die Fenster des Treibbeetes mit untergelegte Steinen aufgehoben werden, um den Dampf des Beetes heraus, und frische Luft hinein zu lassen, denn wenn dieß bei einem heißen Tag einmal versehen würde, würden die Pflanzen so versengt werden, daß sie sich gar nicht, oder lange nicht erhohlen könnten.

§. 299.

Vom Gebrauch des Thermometens zur Einriechtung der Wärme.

Viele bedienen sich im Sommer des Thermometers, dieß ist aber in dieser Jahreszeit eben nicht nothwendig, denn die Wärme den äußern Luft ist bei heißen Wetter vielmal größer als die auf dem Thermometer angezeigte Ananas Wärme. Im Winter aber bedient man sich dessen, so lange man Feuer macht, damit man leicht urtheilen kann, wenn das Feuer zu vermehren oder zu vermindern ist, denn bei dieser Jahrszeit soll man die Glashäuser nicht wärmer halten, als 5 bis 6 Grad über Ananas, ist es noch kälter, eben so viele Grad unter diesen.

§. 300.

Wann die Früchte der Ananaspflanzen reif werden.

Diejenigen Pflanzen, welche mit Anfang Februars ihre Früchte zeigen, werden im Juny reif, einige Sorten aber brauchen einige Wochen mehr als andere von der Zeit an, da sich die Frucht gezeiget hat, bis zu ihrer Zeitigung. Diejenige Zeit aber, in welcher die Frucht in ihrer größten Vollkommenheit ist, ist vom Anfang des May bis Ende September, doch hat man auch gute Früchte im März, April und Oktober, nachdem die Pflanze gut, und wohl gewartet ist.

§. 301.

Wie die Reife der Früchte zu erkennen ist.

Der Geruch und eine genaue Beobachtung lehrt uns von der Reife der Früchte zu urtheilen. Am besten ist es, wenn man selbe nicht so lange stehen läßt, daß sie, eh man sie abschneidet weich anzufühlen sind, sonst werden sie unschmackhaft, eben dieß geschieht, wenn man sie lange vorher, eh man sie genießt, abschneidet, daher ist es am besten sie an dem Tage abzuschneiden, an dem

sie genoßen wird, doch muß dieses frühe morgens geschehen, ehe sie noch von der Sonne erwärmt worden sind, wobei zu beobachten, daß man den Stiel so lange lasse, als es möglich ist, selbe an einen kühlen trocknen Ort lege und den Stiel nebst der Krone nicht eher wegnehme, als bis man sie genießet.

§. 302.

Wie die Pflanze nach abgenommener Frucht zu behandeln seyn.

Wenn die Frucht von den Pflanzen abgenommen worden ist, deren Gattung man fortpflanzen will, so müssen die Blätter gereiniget, und die Töpfe in ein warmes Lohbeet gesetzt werden, wobei zu beobachten, daß sie öfters begoßen werden, dadurch bringt man es dahin, daß sie häufig Schoßen treiben.

§. 303.

Von einem den Ananaspflanzen sehr schädlichen Insekt.

Diese Pflanzen werden öfters von kleinen Insekten angegriffen, welche anfänglich wie ein weißer Mehlthau aussehen, hernach einer Laus

gleich kommen, sie fallen die Wurzeln und Blätter zugleich an, und wenn sie nicht bald ausgerottet werden, erfüllen sie in kurzen das ganze Glashaus, und hemmen in wenig Wochen den ganzen Wachsthum der Pflanzen, indem sie den Saft so aussaugen, daß die Blätter gelb und krank aussehen, und mehrentheils voll gelber und durchsichtiger Flecken werden. Wenn diese Insekten erwachsen sind, gleichen sie den Wanzen, und hängen an den Blättern so fest an, daß man sie nicht leicht wegbringen kann, scheinen auch gar kein Leben zu haben.

Diese Insekten greiffen auch die Pomeranzenbäume an

§. 304.

Mittel wider diese Insekten.

Die einzige Art, diese Insekten auszurotten, besteht darin, daß man die Blätter, Zweige und Stämme, der von ihnen angegriffenen Pflanzen öfters mit solchem Wasser abwasche, in welche man eine Zeit lang Tobacksstengel eingeweicht hat, welches dieses Ungeziefer vertilgt, ohne den Pflanzen zu schaden. Allein bey den Anaspflanzen läßt sich dieses nicht wie bey andern ins Werk setzen, weil die Insekten sich zwischen

die Blätter setzen, daß man sie mit den Schwamm nicht erreichen kann, und hat man gleich die, so man sehen kann, weggeschaft, so kommt von unten gleich wieder eine Menge hervor, und die Wurzeln sind zu gleicher Zeit eben so angegriffen.

Wo sich also dergleichen Insekten an den Ananaspflanzen zeigen, geht man am sichersten, wenn man diese Pflanzen aus den Töpfen heraushebt, die Erde von den Wurzeln los macht, hernach ein großes Faß zurechte stellt, dieses mit Wasser anfüllt, in welchen Tabacksstengel stark eingeweicht worden, hernach die Pflanzen hinein thut, über dieselbe einige Stöcke kreuzweis legt, damit die Pflanzen unter dem Wasser bleiben. In diesen läßt man sie ungefähr 14 Stunde liegen, nimmt sie alsdenn heraus, und schafft mit einem Schwamm alle Insekten von den Blättern und Wurzeln weg, welches itzt leicht angeht, weil die Insekten von dem Wasser sind getödtet worden. Hierauf kann man alle zarten Fasern der Wurzel abschneiden, die Pflanzen in ein Faß mit reinem Wasser eintauchen, und sie darinn abwaschen.

Wenn dieß geschehen, muß man sie wieder in frische Erde einsetzen, und wenn man das Lohbeet umgewendet, auch etwas frischen Loh

darunter gemischt hat, gräbt man die Töpfe wieder hinein. Die Blätter der Pflanzen muß man den Sommer hindurch öfters überall begießen, weil sich diese Insekten da, wo man die Pflanzen trocken hält, stärker vermehren.

§. 305.

Von den vorzüglichen Gattungen der Ananas.

Von den verschiedenen Varietäten dieser Früchte wollen wir nur zwey Gattungen anführen, weil diese allgemein für die besten gehalten werden, und am bekanntesten sind, nämlich a der eyrunde Ananas, welcher weisses Fleisch hat, und b der pyramidenförmige Ananas, welcher gelbes Fleisch hat, und der Zuckerbrod Ananas genannt wird. Diese Sorte verdient vor der andern den Vorzug, und läßt sich leicht unter allen Varietäten unterscheiden, denn die Blätter derselben haben auf der innern Seite, so lang sie sind, purpurfarbe Streifen, auch hat die Frucht, wenn sie reif ist, eine blassere Farbe, als die andern Sorten, indem sie fast strohfarbig aussieht.

§. 306.

Von den zur Orangerie gehörigen Baum- und Fruchtgattungen.

Da diese mehr zur Zierde eines Gartens dienen, als Nutzen daraus zu ziehen, wir aber bisher nur von den in unsern Ländern allgemein nützlichen Früchten handelten, so wollen wir den Leser in Ansehung dieses Gegenstandes, worunter wir auch die Pomeranzen, Citronen und Limonienbäume rechnen, weil sie nur zur Zierde in unsern kältern Klima in den Treibhäusern gezogen werden, auf die Abhandlung der Zier- und Blumengartenkunst verweisen, wo wir uns bemühet haben, eben so genau und ohne Weitläuftigkeit von den vorkommenden Gegenständen zu handeln. Nun folgen noch einige Stauden- und Beeren-Gewächse.

§. 307.

Von den Staudengewächsen, nämlich: von den Haselstauden.

Diese wachsen in jeder Luft und Grund, doch lieber in leimigten, als starken Boden, sie lieben mehr Feuchtigkeit als Trockne, der Wind schadet ihnen wenig. Ausser denen, die wild in

Wäldern wachsen, giebt es noch dreyerley Gattungen, nämlich die spanische, welche groß, doch kurz und rund ist, die rothen und weissen August oder Lambertsnüsse. Die Vermehrung geschieht durch Nüße, wozu man die größten und schwersten nimmt, solche in gute sandige Erde 3 bis 4 Finger tief einlegt, oder noch geschwinder durch Wurzelsprossen, welche man jährlich im Oktober oder Februar davon absetzt, und verpflanzet, läßt man sie stehen, so tragen sie nicht, und wenn die Stauden 12 bis 16 Jahr gestanden, so ists am besten, man hauet sie weg. Im Frühlinge werden sie umgehackt, man schneidet auch die dürren und ungeschickten Schößlinge hinweg. Die Blüthe ist safranfarbig, und steht an den Spitzen der tragenden Augen.

§. 308.

Von den Himbeeren.

Die Himbeeerstauden, deren es rothe und weiße giebt, wachsen gern an kühlen Orten, ihr Erdreich um den Stamm muß jeden Herbst umgegraben, und wenigstens alle 3 Jahre gedüngt werden. Die Vermehrung geschieht: 1tens durch gesteckte Sommerlatten im Oktober, Frühjahre, oder August; 2tens durch Absenken im Früh-

jahre, wie beym Wein; 3tens durch Wurzelausläufer im Oktober, sie lieben eine schattigte Lage, und man kann ihnen den schlechtesten Platz im Garten anweisen.

§. 309.

Von den Erdbeeren.

Man hat folgende Sorten davon:

1) Die gemeine Waldbeere mit rothen Früchten.

2) Die Walderdbeere mit weißen Früchten.

3) Die Erdbeere mit grünlichten, späten, stark riechenden Früchten, Ananas Erdbeere.

4) Die gemeine Gartenerdbeere.

5) Die virginische Erdbeere mit scharlachrothen eyformigen frühzeitigen Früchten.

6) Die Riesenerdbeere, welche wenig, aber die größten Früchte bringt.

7) Die stets blühende Erdbeere, ihre Früchte sind pyramidenförmig, sie trägt bis in den späten Herbst, aber sparsam.

8) Die Hautbogerdbeere, sie kömmt ursprünglich aus Amerika, und ist in Ansehung der Blätter, Blüthen und Früchte sehr unterschieden, daß sie füreine besondere Sorte gelten kann. Man hat auch eine Verbesserung von

dieser Sorte, welche insgemein die Kugelhautbog genannt wird. Die Frucht derselben ist viel größer und kugelrund, allein dieser Unterschied kömmt bloß von der Kultur her, denn wenn man sie ein paar Jahr aus der Acht gelassen hat, so wird wieder die gemeine Hautbog daraus, wenn diese Pflanzen auf einen guten Boden stehen, und gut gewartet werden, so bringen sie viel große und wohlschmeckende Feuchte.

§. 310.

Von den zu Erdbeeren erforderlichen Boden.

Sie lieben einen etwas lettigen, fetten und feuchten Boden, in welchem sie besser fortkommen und mehrere Früchte tragen, als in einer leichten fetten Erde, wenn der Boden trocken und leicht ist, so wird alles begießen nicht hinlänglich seyn, viel Frucht zu erhalten.

§. 311.

Vom Versetzen der Erdbeerpflanzen.

Die beste Zeit hiezu ist im Herbste ungefähr im Oktober, damit sie sich noch bewurzeln können, ehe die Fröste eintretten, welche den Boden trocken machen, so, daß wenn die Wurzeln

der Pflanzen nicht fest in der Erde stehen, diese bei dem ersten Thauwetter aus der Erde gezogen werden. Je früher sie also eingesetzt werden, wenn die Herbstregen anfangen, desto beßer werden sich die Wurzeln setzen. Manche versetzen sie auch im Frühjahre, aber wenn sie denn nicht bei recht trocknen Wetter mit Wasser hinlänglich versehen werden, so gedeihen nicht am besten.

§. 312.

Von Anlegung der Beete zu den Erdbeeren.

Das Erdreich worein man die Erdbeeren verflanzen will, muß vorher beim Zurichten gut von allem Unkraute gereinigt werden.

Die Beete zu den Walderdbeeren werden gewöhnlich 4 Schuh breit gemacht, und zwischen denselben ordentliche Steige oder Zwischenwege gelassen, damit man die Pflanzen theils vom Unkraute reinigen, theils gut begießen könne. Auf jedes dieser Beete macht man 4 Reihen, einen Schuh weit von einander, setzt die Pflanzen auch einen Schuh weit von einander, und drükt die Erde genau an die Wurzeln an. Sollte es nicht bald regnen, so muß man die Pflanzen gut begießen.

Wenn man von den andern großen Erdbeersorten Pflanzen will, so muß ihre Entferung von einander weiter seyn, und man setzt daher auf ein 4 Fuß breitet Beet nur 3 Reihe und zwar so, daß sie 15 Zoll aus einander sind. Ferner ist es gut, wenn man zwischen die Erdbeerpflanzen im Winter, etwas alten Gerberlohe, Sägespänne oder auch allenfalls Laub, zur Bedeckung der Wurzeln, und Abhaltung des Frostes, bringet.

§. 318.

Welche Pflanzen von Erdbeeren man zum Besetzen wühlen soll.

Wenn man sie ohne Unterschied von den Beeten nimt, so werden öfters viele unfruchtbar bleiben. Man soll sie nicht von sehr alten vernachläßigten, und nicht von sehr fruchtbeeren Stöcken nehmen, auch die Pflanzen welche zu nächst an dem Stocke stehen, denen die in seiner Entfernung an den fortlaufenden Stengeln befindlich sind, vorziehen.

Bei den Walderdbeeren ist es am besten, wenn die Pflanzen frisch aus den Wäldern genohmen werden, wenn dieses nur von fruchtbeeren Pflanzen geschieht.

§. 314.

Von den Frühlings-Verrichtungen bei den Erdbeeren.

Im kommenden Sommer müssen die Pflanzen nicht nur beständig vom Unkraute gereinigt werden, sondern man muß auch alle Ausläufer, so bald sie zur Vorschein kommen, abnehmen, dadurch werden die Pflanzen stärker, als wenn man die Ausläufer den Sommer über stehen läßt.

Es ist zwar bekannt, daß wenn man die alten Erdbeerstöke, beständig von den Ausläufern befreit, sie oft 4 bis 6 Jahr lang sehr fruchtbeer bleiben, doch ist am besten und sichersten, daß man die Erdbeere nicht länger als 3 Jahre an einem Orte stehen läßt, und daher immer frische Beete anlegt, weil sie immer fruchtbarer sind, wenn sie einen andern frischen und guten Boden bekommen. Auch im Herbst muß mun die Ausläufer noch einmal von den Erdbeerstöcken abnehmen.

Wenn beim Frost mehr zu befürchten ist, muß das Erdreich zwischen den Pflanzen mit einer kleinen Hacke aufgelockert und klar gemacht werden, dadurch wird zugleich die im Winter über die Wurzeln gebrachte Lohe mit unter die Erde gebracht. Auch ist es sehr vortheilhaft, wenn man

ungefähr am Ende Märzens den Boden zwischen den Pflanzen mit etwas Moos belegt, dadurch wird der Boden feucht erhalten, und das Wachsthum befördert, auch wird das Moos bey einfallenden starken Regengüßen, die Früchte sehr reinlich erhalten.

§. 315.

Was bey den Erdbeerpflanzen zu beobachten ist, die getrieben werden sollten.

Wenn man die Erdbeere treiben will, um sie früher zu bekommen, so sind die Walderbeere, und die sogenannten scharlachrothen am besten hiezu. Bey der Wahl dieser Pflanzen muß man darauf sehen, daß man sie von den fruchtbarsten, und nur solche nimmt, die unmittelbar an den alten Stöcken stehen. Man nimmt sie im Herbst ab, und setzet sie einzeln in Töpfe, welche mit einer etwas leimigten Erde angefüllt werden, und stellt sie hierauf einige Zeit in einen etwas schattigten Ort, bis sie Wurzeln getrieben haben. Dann bringt man sie an eine freye Lage, am besten an eine Wand oder Hecke, die gegen Osten oder Nordost stehet, und ungefähr gegen Ende November

gräbt man die Töpfe bis an den Rand in die Erde ein. Gegen Ende April werden die Pflanzen aus ihren Töpfen genohmen, ihre Wurzeln etwas beschnitten, und sodann wieder in mässige Töpfe, die ebenfalls mit einer lehmigten Erde angefüllt sind, eingesetzt; und die Töpfe wieder in die Erde an einen schattigten Ort eingegraben, wo sie dem Sommer über stehen bleiben. Während dieser Zeit werden sie fleißig von Unkraut gereinigt, mässig begossen, und die Ausläufer, auch selbst wann einige Blüthen hervorkommen, abgenommen, damit die Pflanzen recht stark werden.

Ungefähr mit Anfang Oktobers, oder früher, wenn ein kalter Herbst einfällt, werden die Töpfe in eine wärmere Lage gebracht, sie dürfen nicht gleich von der Kälte in die Wärme des Treibhauses gebracht werden. Gegen Ende Oktober, setzt man die Töpfe auf ein Mißbeet unter Glasfenstern, da werden sie zeitlich anfangen zu blühen, und dann werden sie in das Glas oder Treibhaus gebracht, und hier so nahe als möglich an die Gläser gesetzt, damit sie Luft und Sonne haben.

Sie müssen immer nach Nothdurft begossen werden, besonders; wenn die Blüthen hervorkommen. Da kann man schon im Februar

reife Früchte erhalten. Sind diese abgenohmen, tragen die Pflanzen nichts mehr.

§. 316.

Was zu thun sey, wenn man keine Glashäuser zum Trieb der Erdbeere hat.

Dann kann man sie auch auf gemeinen Mißbeeten ziehen. Die Pflanzen müssen dann auf die nämliche Weise, wie oben gesagt worden ist, zubereitet werden. Dann werden sie zu Anfang Oktober in eine warme Lage gebracht, und ungefähr gegen Weihnachten ein Mißbeet, nach der Art wie bey den Melonen gesagt worden ist, bereitet. Wenn die erste Hitze des Dunges etwas vorbey ist, legt man alten verfaulten Dünger über das Mistbeet, um die Wärme unten zu erhalten, hat man aber dergleichen Mist nicht, kann man auch Kuhmist hinzu gebrauchen, dann setzt man sie so dicht als möglich auf den Mißbeet zusammen, füllt die Zwischenräume mit Erde aus, und legt die Fenster über das Beet.

Wenn dieß geschehen, müssen die Pflanzen alle Tage frische Luft erhalten, und ist die Hitze des Ortes zu stark, können die Pflanzen etwas erhöht werden, damit die Wurzeln nicht

Schaden leiden; ist aber das Beet zu kalt, so muß man an den Seiten herum etwas warmen Dünger legen. In diesem Beete werden die Pflanzen gegen Anfang März zu blühen anfangen, und da die Wärme im Mißbeet ziemlich vergangen, muß man ein neues aber nicht so starkes Beet anlegen, auch über den Pferdmist ein paar Zoll hoch Kuhmist gleich ausbreiten, damit die Hitze des Beetes die Wurzeln der Pflanzen nicht beschädigen möge. Auf diesen Mist bringt man ein paar Zoll tief lahmigte Erde, und wenn dieselbe anfängt, nach ein paar Tagen warm zu werden, nimmt man die Pflanzen aus dem ersten Mißbeete, hebt sie sorgfältig aus den Töpfen, so daß alle Erde an den Wurzeln bleibet, setzt sie dicht neben einander aufs Beet, und füllt die Zwischenräume mit der nämlichen Erde, so man aufs Beet gebracht hat, vollkommen gut aus.

§. 317.

Wie man die Erdbeere länger als gewöhnlich erhalten könne.

Um sie 4 oder 6 Wochen länger als gewöhnlich zu erhalten, muß man sie an den kältesten und schattigsten Ort in Garten setzen, auch die

zu erst zum Vorschein kommende Blüthen abschneiden, und sie bey trockner Witterung fleißig begüßen, so werden sie wider aufs neue blühen, und die Früchte später zum Vorschein kommen.

§. 318.

Von dem Johannisbeerstrauche.

Diesen pflanzt man längst dem Zäunen zwischen den Obstbäumen. Das Erdreich muß hiebey jeden Herbst gut umgegraben, und alle 3 Jahre einmal gedüngt werden. Fortgepflanzt werden sie durch heurige Sommerlatten, die im Frühjahre oder auch im Oktober auf lokere fette Stellen gepflanzt werden, so daß nur noch der dritte Theil ihrer unbestutzten Länge über die Erde heraussteht. Das nämliche kann auch im Frühjahre durch tiefsitzende Zweige geschehen. Die man in ein darneben gemachte Furche beugen, mit einen Hacken anpflöcken, und so weit mit Erde bedecken muß, daß nur die Spitze hervorragt. Die Johannisbeere fangen nach Johanni zu reifen an, diese Früchte bleiben sehr lang und besonders an schattigten Orten bis zum September am Stock, und sind dann erst schmackhafter. Man kann ihnen

so wie allen Früchten, die man später haben will, dadurch einen erkünstelten Schatten geben, daß man sie auf der Sonnenseite durch ein vorgehengtes Wachstuch von den Sonnenstrahle verwahrt, die andere Seite aber muß luftfrei bleiben. Zu merken ist ferner; daß man die Zweige dieses Straußes nicht so sehr der Kreutz und Querre in einander verwachsen läßt, und die Stämme sorgfältig von Schwämmen reinige.

§. 319.

Von den Saurachbeeren.

Sind saure rothe Träubchen, so aus einem dünnen ästigen Farbholz hervorwachsen, man pflanzt sie durch Zertheilung der alten Stücke, oder durch die Nebenbrut oder durch Einlegung der jungen Zweige, sie nehmen allen Grund an, am liebsten aber den fetten.

§. 320.

Von den Kräusel oder Klosterbeeren.

Werden eben so wie die Saurachbeeren gepflanzt. Die Frucht, so um Pfingsten zeitig wird, ist grün und anfangs sauer, wenn sie

aber recht reif ist, so ist sie süß und angenehm.

§. 321.

Von den Weintrauben.

Die eigentliche Kultur der Weinstöcke ist in vielen guten ökonomischen Büchern deutlicher und genauer beschrieben, als es hier der Raum gestatten wird, wir verweisen daher den wißbegierigen Leser auf jene Bücher, die ihm einen vollständigen, ausgedehnten Unterricht darbieten können, und glauben den eigentlichen Entzweck dieses Gartenhandbuches hinlänglich erfüllt zu haben, wenn wir die vorzüglichsten Gattungen der Trauben anführen, nämlich:

§. 168.

Die frühzeitige rothe Weintraube.

Ist klein, schwärzlicht, und bloß ihrer frühen Reifung wegen schätzbar.

§. 323.

Die weiße, süße Traube.

Bekommt eine schöne Bernsteinfarbe und

vortreflichen Geschmack, auch hält sie sich ziemlich lange.

§. 324.

Die mußkatellenartige Traube.

Ist der weißen in Betracht der Farbe ziemlich gleich, sie ist aber mußkatellerartig.

§. 325.

Die rothe süße Traube.

Ist von beiden vorhergehenden nur bloß durch die Farbe unterschieden.

§. 326.

Die österreichische Traube.

Ist den vorhergehenden an Geschmack und Farbe ähnlich, die Blätter sind aber auf eben die Weise gestutzt, wie die Petersilien Blätter.

§. 327.

Die weiße korrinthische Traube.

Ist rund, hat keinen Kern, ist sehr süß, hält sich aber nicht lange.

§. 328.

Die rothe korrinthische Traube.

Ist der vorgehenden in allen Stücken gleich, nur daß sie eine rothe Farbe hat.

§. 329.

Die weiße mußkateller Traube.

Hat einen sehr hohen Geschmack, wird aber selten reif, wenn die Jahrszeit kalt ist, damit sie eher reif werde, muß man sie nicht nahe zusammen pflanzen.

§. 330.

Die rothen und violetten mußkateller Trauben.

Sind von der vorgehenden bloß in der Farbe unterschieden.

§. 331.

Die weißen und rothen alexandrinischen mußkateller Trauben.

Werden in einem kalten Erdreich selten reif, und sind sehr selten, und darum schätzbar.

§. 332.

Die schwarz und weiß gesprengelte Traube.

Wird bloß ihres seltenen Ansehens wegen geschätzt.

§. 333.

Die große saure Traube.

Ist vortreflich zum Einmachen, und zum Weineßig.

§. 334.

Baumgarten-Kalender.

Die Geschäfte des deutschen Baumgartners werden hier in der möglichsten Kürze vorgetragen, da ohnehin die Kenntniß der Pflanzung eines jeden Gewächses dem verständigen Gärtner sagt, was und in welche Zeit man die erforderlichen Arbeiten vorzunehmen habe, und dieser Kalender nur zu einer kurzen Uibersicht dienen soll. Die hier vorkommenden Geschäfte eines deutschen Baumgärtner bedürfen ni einigen Gegenden Deutschlands nur einer kleinen

Modifikazion, welche die Kenntniß des Ortes am besten lehren muß.

Im Januar.

1. Obstkernen säen
2. Wilde Kastanien, und
3. Wälsche Nüße legen.
4. Große Bäume, deren Wurzel von den Frost von weiten umgeben wurden, im Frost versetzen.
5. Schief gewachsene oder gesunkene Bäume, mittelst eines Seils oder Kette und einer Erdwinde wieder aufrichten.
6. Baumpfähle zurichten, schälen, und unten, so weit sie in die Erde kommen, anbrennen.
7. Pfropf und Kopulier-Reiser brechen.
8. Kopuliren.

Im Februar.

1. Hecken und Zäune ausschneiden und einbinden.

2. Bäume bey offenen und trockenen Wetter versetzen.
3. Steckreiser setzen.
4. Raupen.
5. Aeste die man pfropfen will, abwerfen.
6. Bäume anbinden, und gerade ziehen.
7. Wie bey 1. 2. 3. 7. und 8. im Jänner.

Im März.

1. Bäume ausputzen, und beschneiden.
2. Moos von den Bäumen raumen.
3. Befriedigungen mit lebendigen Holz anlegen.
4. Propfen.
5. Wie bey 2. 3. 7 und 8 im Jänner, und 2. 3. 4 und 5 im Februar.

Im April.

1. Den Bäumen Aderlassen.
2. Haselnußsträucher einsenken.
3. Wasserreiser abreißen.
4. Die wilden Reißer über den inokulirten Augen abschneiden.

5. Die Schäftgen der jungen Bäume in der Baumschulle mit einem im Regen, oder andern Wasser geweichten Lappen nach einen Regen abwaschen.
6. Wie 4 im März.

Im May.

1. Bäume schütteln.
2. Junge, besonders Pflaumbäume, die nicht blühen und bekleiben wollen, stutzen.
3. Wie bey 4 im März und 1 im April.

Im Juny.

1. Ins treibende Aug okuliren.
2. Stachelbeerbüsche beschneiden.
3. Raupen vertilgen.
4. Die Bäume umgraben, und die Erde mit verkehrten Rasen oder Gassenkoth, Schurrerde, Farrenkraut, Semen oder Schilf belegen.
5. Kirschen pflücken.

Im July.

1. Frühobst pflücken.

2. Kirsch Kernen legen.
3. Wie 5 im Juny.

Im August.

1. Okuliren ins schlafende Aug.
2. Wie 2 im Juny, 1 und 2 im July.

Im September.

1. Allerhand Beere zu Zäumen sammeln.
2. Wie im August 1 und 2.

Im Oktober.

1. Das Spätobst abnehmem, abtrocknen, in Fässern oder Keller legen, das übrige welken.
2. Bäume versetzen.
3. Obstkerne sammeln und legen.
4. Kastanien, und wälsche und Haselnüße stecken.

Im November.

1. Zäune anlegen.

2. Raupen.
3. Bäume aufgraben.
4. Quitten = Ausläufer von der alten Stöcken abreißen, und in die Baumschulle bringen
5. Spierlinge säen.
6. Wie 4 und 5 im Oktober.

Im Dezember.

Wie im November.

Innhalt
der
vorkommenden Gegenstände.

§. 1. Anlegung eines Baum und Obstgartens überhaupt.

§. 2. Von der Lage eines Baum und Obstgartens.

§. 3. Von den erforderlichen Boden für Obstgärten.

§. 4. Von Mischung der Erdarten, und von Düngen.

§. 5. Von den Wirkungen der Sonne

a) An der Morgenseite

b) An der Mittagseite

c) An der Abendseite

d) An der Nordseite.

§. 6. Von den hölzernen Gitterwerken an den Wänden.

§. 7. Von den Drattgittern.

§. 8. Von den Baumschulen.

§. 9. Von Anlegung einer neuen Baumschule.

Innhalt.

§. 10. Von den Wildstämmen in Baumschulen.

§. 11. Eintheilung der Erzeugungsarten der Bäume.

§. 12. Aus den Fruchtkernen.

§. 13. Aus den Steinkernen.

§. 14. Durch Stockzweig und Schößlinge.

§. 15. Von Erzeugung der Mandeln.

§. 16. Wie man die jungen Bäumer aus der Schule nehmen soll.

§. 17. Von Zweigen oder Pfropfen, und den verschiedenen Arten hievon.

§. 18. Das Zweigen in dem Spalte.

§. 19. Was man zu thun habe, wenn das Stämlein, auf den man pfropfen will dün ist.

§. 20. Wie man mit den Zweigruhen zu verfahren habe.

§. 21. Welche Ruthen man nimmt, wenn der Baum, den man zweigen will, schon alt ist.

§. 22. Das Zweigen in dem Paß wie eine Krone.

§. 23. Das Zweigen mit eingesetzten Aug oder Äugeln.

§. 24. Wenn man das Kernobst äugeln soll.

§. 25. Von den Äugeln des Steinobsts.

§. 26. Weitere Bemerkungen vom Äugeln.

§. 27. Das Zweigen wie ein Ring, welches auch Pfeifeln genennt wird.

Innhalt.

§. 28. Was bey den Zweigen wie ein Ring noch hauptsächlich zu bemerken sey.

§. 29. Das Zweigen auf Bohrenart.

§. Das Zweigen in der Nähe.

§. 31. Fernere Bemerkungen über das Zweigen.

§. 32. Von den Nebenschoßen der gezweigten Bäume.

§. 33. Von Pflanzen der Bäume

§. 34. Was man zu beobachten hat, eh man einen Baum pflanzet.

§. 35. Wie der Baum gesetzt werden soll.

§. 36. Allgemeine Regeln beym Baumsetzen.

§. 37. Von Wartung der Geländerbäume.

§. 37. Von den Gattungen der Schossen auf einen Kernobstbaume.

a) Holzschoße
b) Wild oder Wasserschoße
c) Propfschoße
d) Laubsporen.
e) Tragsporen.

§. 39. Von den Gattungen der Schossen auf einem Steinobstbaume.

a) Holzschoße
b) Wildschoße
c) Wasserschoße

Innhalt.

d) Propfschoße
e) Laub und Tragsporen.

§. 40. Wie man erkennet, ob ein Blühekopf Frucht tragen werde.

§. 41. Von Eintheilung der Aeste in Betref des Schnittes und ihrer Austheilung.
a) In Mutteräste
b) In Gliederäste
c) In junge Ruthen
d) In Reservåste.

§. 42. Wie die Aeste der Geländerbäume gezogen werden sollen.

§. 43. Von der Behandlung der Schoßen an den Bäumen.

§. 44. Von dem Schnitt der Bäume.

§. 45. Von der Zeit des Schnittes.

§. 46. Was vor dem Schnitt zu thun sey.

§. 47. Wie der Schnitt selbst vorzunehmen sey.

§. 48. Von den Brechen der Schoße.

§. 49. Von der Krümmung der Schoße.

§. 50. Noch einige Regeln von beschneiden.

§. 51. Allgemeine Bemerkungen vor dem Schnitt der Pfirschbäume.

§. 52. Von dem Schnitt des Pfirsichbaumes.

§. 53. Von den Fehlern der Bäumer und Mittel dargegen.

Innhalt.

§. 54. Von dem Aderlaßen der Bäume.
§. 55. Was bey den Untergraben der Maulwürfe und Hamster zu thun sey.
§. 56. Wenn ein Ast von Ungewitter leidet.
§. 58. Von dem Laubbusche.
§. 58. Von der Gelbsucht.
§. 59. Wenn ein Baum von dem Ungezieferan den Wurzeln zernagt ist.
§. 60. Der Harz.
§. 61. Der Auswurf oder Ausschlag.
§. 62. Der Milthau.
§. 63. Die Brandwunde oder schwarze Dörre.
§. 64. Der Rost.
§. 65. Der Aussatz oder weiße Fluß.
§. 66. Vom Krebs, Mors und Spalte.
§ 67. Von den Feinden der Bäume und Pflanzen.
§. 68. Die Baumlaus.
§. 69. Die Ameisen.
§. 70. Die Baumwanzen.
§. 71. Die Ohrenschlüpfer.
§. 72. Die Agathen.
§. 73. Die Raupen.
§. 74. Die Brachwürmer.
§. 75. Die Wespen oder Hornisse.
§. 76. Allgemein und nothwendige Regeln zur Pflege der Bäume.

Innhalt.

§. 77. Von den frühzeitigen Abfallen des Obstes und der Blüthe.
§. 78. Von den Aufbersten der Rinde und den Auslaufen des Safts.
§. 79. Von den Verletzungen der Bäume.
§. 80. Was zu thun ist, wenn der Baum nicht in die Dicke, sondern bloß über sich treibt.
§. 81. Von Schröpfen der Bäume.
§. 82. Von Beförderung der Fruchtbarkeit.
§. 83. Von Abnehmen des Obstes.
§. 84. Ein geprüftes Mittel wider den Brand und andere schädliche Wunden der Bäume.
§. 85. Zubereitung eines vortreflichen Baumwachses.
§. 86. Von den verschiedenen Gattungen der Obstbaume.
Vom Apfelbaume.
§. 87. Der Sommer Schlotterapfel.
§. 88. Der Franz Rambourapfel.
§. 88. Der weiße Schlotterapfel.
§. 90. Der rothe Schlotterapfel.
§. 91. Der Fenchel oder Annisapfel.
§. 92. Der rothe Fenchelapfel.
§. 93. Die Franzrannete.
§. 94. Die graue Rennete.

Innhalt.

§. 95. Die rothe Rennete.
§. 96. Der Goldapfel, oder die englische Rennete.
§. 97. Der Violetapfel.
§. 98. Der Tradorapfel.
§. 99. Der Herrnapfel.
§. 100. Der Feigenapfel ohne Kern.

§. 101. Von dem Birnbaume.

§. 102. Die kleine Muskatellerbirne.
§. 103. Die Goldbirne.
§. 104. Die Magdalena oder Citronebirne.
§. 105. Die Ambrabirne.
§. 106. Die Frauenbirne.
§. 107. Die Bellißime oder Supreme.
§. 108. Die große Blanketbirne.
§. 109. Die große Blanketbirne mit dem langen Stiele.
§. 110. Die Epargne.
§. 111. Die Birn ohne Haut.
§. 112. Die frühzeitige Rousselet.
§. 113. Die Zwiebelbirne.
§. 114. Die Rosenbirne.
§. 115. Die Sommerpergamotte.
§. 116. Die Herbstpergamotte.
§. 117. Die Schweitzerpergamotte.
§. 118. Die holländische Pergamotte.
§. 119. Die Soulerpergamotte.
§. 120. Die Oster oder Winterpergamotte.

Innhalt.

§. 121. Die rothe Pomeranzenbirn.
§. 122. Die muskatellerartige Pomeranzenbirn.
§. 123. Die Saltratbirne.
§. 124. Die Chair a Dame.
§. 125. Die Kassolet, oder grüne Muskateller-birne.
§. 126. Die grüne Zuckerbirne.
§. 127. Die Chresaner Pergamotte.
§. 128. Die Pomeranzen Tulpenbirne.
§. 129. Die Sommerkönigsbirn.
§. 130. Die Robin, oder auch Sommerkönigs-birn.
§. 131. Die Winter Royal.
§. 132. Die Winter Pomeranzenbirne.
§. 133. Die deutsche Muskatellernbirn.
§. 134. Die Remser Russelett.
§. 135. Die Winter Russelett.
§. 136. Die Eichbirn.
§. 137. Die muskatellartige Sommerchristbirn.
§. 138. Die Sommerchristbirn.
§. 139. Die Winterchristbirn.
§. 140. Die spannische Christbirne
§. 141. Die Sommer Epine
§. 142. Die Weit er Epine
§. 143. Die Eyerbirne
§. 144. Die Butterbirne
§. 145. Die gemeine Wasserbirne

Innhalt.

§. 146. Die Schweitzerbirne
§. 147. Die Herrnbirne oder weiße Butterbirn
§. 148. Die Bezy de la Matte
§. 149. Die Johannisbirn
§. 150. Die Wein = oder Jungferbirn
§. 151. Die Prinzen oder Atlasbirn
§. 152. Die Franchipane
§. 153. Die Zinoberbirn
§. 154. Die Jalousie
§. 155. Die Russeline
§. 156. Die Marquise
§. 157. Die Louise
§. 158. Die kleine Zwiebelbirn
§. 159. Die Herbst Musette
§. 160. Die Martin-Sec.
§. 161. Die Glasbirn oder Virgulöse
§. 162. Die Ambrette
§. 163. Die Mansuette
§. 164. Die Saint Germain
§. 165. Die Winter Butterbirn
§. 166. Die Kolmart oder Manna Birne
§. 167. Die Angelicke Birn
§. 168. Die Franz Realbirn
§. 169. Die Doppel blühende Birn
§. 170. Die Pfundbirn
§. 171. Die Blutbirn

Innhalt.

§. 172. Von den Amarellen, Weichsel und andern Kirschbäumen.

§. 173. Die frühzeitige Kirsche

§. 174. Die schwarze Kirsche oder Montmorenzy

§. 175. Die weiße Kirsche

§. 176. Die süße Herzkirsche.

§. 177. Die mermelirte Kirsche

§. 178. Die große Kirsche

§. 179. Die Königskirsche

§. 180. Die Traubenkirsche

§. 181. Die Kirsche mit doppelter Blüthe

§. 182. Der Kornelien Kirschbaum.

§. 183. Von dem Pfirschbaume

§. 184. Die frühzeitige weiße Pfirsche

§. 185. Die Trojanische frühzeitige Pfirsche

§. 186. Die Doppelte trojanische Pfirsche, oder die kleine Mignone

§. 187. Die gelbe Alberge

§. 188. Die weiße Magdalene

§. 189. Die rothe Magdalene

§. 190. Die frühzeitige Purpurpfirsche

§. 191. Die späte Purpurpfirsche

§. 192. Die große Mignone

§. 193. Die frühzeitige Chevreuse

§. 194. Die späte Chevreuse

§. 195. Die weiße Pavie, oder Pavie Magdalene

§. 196. Die Maltheser Pfirsche

Innhalt.

§. 197. Die Kanzlerpfirsche
§. 198. Die Kirschpfirsche
§. 199. Die Bellegarde
§. 200. Die kleine frühzeitige Violette
§. 201. Die frühzeitige Violette
§. 202. Die späte Violett oder Marmorpfirsche
§. 203. Die Burdiene
§. 204. Die Admirable
§. 205. Die Aprikosenpfirsche, oder gelbe Admirable
§. 206. Die schöne Vitry.
§. 207. Die Teindou Pfirsche
§. 208. Die Nektarpfirsche
§. 209. Die Venus Pfirsche
§. 210. Die eigentliche Nivette
§. 211. Die Royale.
§. 212. Die persische Pfirsche
§. 213. Die Paupfirsche
§. 214. Die rothe welsche Melonen Pfirsche oder die Ungeheure.
§. 215. Die Blutpfirsche.
§. 216. Die kleine Zwergpfirsche

§. 217. Von den Aprikosen.

§. 218. Die große gemeine Aprikose
§. 219. Die frühzeitige Muskateller Aprikose
§. 220. Die Aprikose von Angoumais.
§. 221. Die weiße Aprikoß.

§. 222. Von den Zwetschken und Pflaumenbäumen.

§. 223. Die gelbe frühzeitige Pflaume

§. 224. Die große Damaszener Pflaume

§. 225. Die violette Damaszener Pflaume

§. 226. Die rothen und weißen Damaszener Pflaumen

§. 227. Die welsche Damaszener Pflaume

§. 228. Die muskateller artige Damaszener Pflaume

§. 229. Die späte Damaszener, oder September Pflaume

§. 230. Die bunte und länglichte Violette.

§. 231. Die violette Kaiserpflaume

§. 232. Die flandrische Kaiserpflaume

§. 233. Die Königspflaume

§. 234. Die violette Perdrigonne

§. 234. Die weiße Perdrigonne.

§. 236. Die Tradorpflaume.

§. 237. Die große Königin Klaudia

§. 238. Die kleine Königin Klaudia

§. 239. Die Hyazinthenpflaume

§. 240. Die Aprikosenpflaume

§. 241. Die Katherinnenpflaume

§. 242. Die Pflaume mit Doppelter Blüthe

§. 243. Die Pflaume ohne Kern

§. 244. Vom Kastanienbaum.

Innhalt.

§. 245. Von den Maulbeerbäumen
§. 256. Von Pflanzung und Kultur des weißen Maulbeerbaumes.
§. 247. Von den Sperberbaume.
§. 248. Von den St. Johannis oder Paradiesäpfeln.
§. 249. Von den Quittenbäumen und ihrer Vermehrung.
a) Durch Kerne
b) Durch Wurzelausläufer
c) Durch Zweige.
§. 250. Von dem Mandelbaume.
§. 251. Von dem Feigenbaume.
§. 252. Die weiße runde Feige
§. 253. Die länglichte weiße Feige
§. 254. violette Feige.
§. 255. Von dem Mispelbaume.
§. 256. Die neapolitanische Mispel
§. 257. Die rothe Mispel
§. 258. Die gemeine große Mispel
§. 259. Die Mispel ohne Kern
§. 260. Die Epine Vinette
§. 261. Von den Zwergbäumen.
§. 262. Von Erziehung der Zwergbäume
§. 263. Von dem Erdreiche für die Spalier und Zwergbäume

Innhalt.

§. 264. Von dem Versetzen der Zwergbäume
§. 265. Vom Beschneiden der Zwergbäume im ersten Jahre
§. 266. Im zweyten Jahre
§. 267. Im Dritten Jahre
§. 268. Im Vierten Jahre.
§. 269. Allgemeine Regeln beim Beschneiden der Zwergbäume
§. 270. **Von der Pflanzung und Wartung der Melonen.**
§. 271. Wie alt der Melonnensamen seyn müsse, wenn er gut seyn soll.
§. 272. Von der Zubereitung des Melonenbeets
§. 273. Von der Lage der Melonenbeete
§. 274. Von dem Einsetzung der Pflanzen und ihrer Wartung
§. 275. Wie die Melonenpflanzen gezogen werden müsse, eh sie ins Mistbeet kommen.
§. 276. Von Zubereitung der zur Erziehung der Melonen nöthigen Erde
§. 277. Wie die Melonenpflanzen zu behandeln sind wenn sie 4 Blätter bekommen haben.
§. 278. Von Erweiterung der Melonenbeete
§. 279. Fernere Vorsicht bei Erziehung der Melonen
§. 280. Von dem eigentlichen Abkneipen der Melonenpflanzen.

Innhalt.

§. 281. Vom Begießen der Melonenpflanzen
§. 282. Wie man sich mit den Fenstern der Mistbeete zu verhalten habe.
§. 283. Was man zu thun habe, wenn kalte Witterung einfällt
§. 284. Von der künstlichen Befruchtung der Melonen
§. 285. Weitere Bemerkungen
§. 286. Die Kantaleupe Melonen
§. 287. Die Romana und Sukado
§. 288. Die Zatte
§. 289. Die kleine portugiesische Melone
§. 290. Die Wassermelonen
§. 291. Was man zu thun habe, um lange Melonen zu haben.
§. 292. Von Pflanzung der Annanas.
§. 293. Von der zur Annanaspflanze gehörigen Erde.
§. 294. Vom Versetzen der Annanas Pflanzen.
§. 295. Vom Begießen der Annanaspflanzen
§. 296. Was mit den Ananaspflanzeu den Winter über zu thun sey.
§. 297. Von den Lohbeeten für die Ananaspflanzen.
§. 298. Fernere Behandlungen der Pflanzen in dem Lohbeete.
§. 299. Vom Gebrauch des Thermometers zur Einrichtung der Wärme

Innhalt.

§. 300. Wann die Früchte der Ananaspflanze reif werden

§. 301. Wie die Reife der Früchte zu erkennen ist.

§. 302. Wie die Pflanze nach abgenohmener Frucht zu behandeln sey.

§. 303. Von einem den Ananaspflanzen sehr schädlichen Insekt.

§. 304. Mittel wieder diese Insekten.

§. 305. Von den vorzüglichen Gattungen der Ananas.

a) Die Eyrunde Ananas.

b) Die piramidenförmige, oder Zuckerbrod Ananas.

§. 306. Von den zur Orangerie gehörigen Baum und Fruchtgattungen.

§. 307. Von den Staudengewächsen. Von den Haselstunden.

§. 308. Von den Himbeeren.

§. 309. Von den Erdbeeren und ihren Sorten als

a) Die gemeine Waldbeere mit rothen Früchten

b) detto mit weißen Früchten

c) Die Annanas Erdbeere

d) Die gemeine Garten Erdbeere

e) Die Virginische Erdbeere

f) Die Riesen Erdbeere

g) Die stets blühende Erdbeere

Innhalt.

h) Die Hautbog Erdbeere.
§. 310. Von den zu den Erdbeeren erforderlichen Boden
§. 311. Vom Versetzen der Erdbeerpflanzen
§. 312. Von Anlegung der Beete zu den Erdbeeren
§. 313. Welche Pflanzen von Erdbeeren man zum Versetzen wählen soll.
§. 314. Von den Frühlingsverrichtungen bei den Erdbeeren.
§. 315. Was bei den Erdbeerpflanzen, die getrieben werden sollen, zu beobachten ist.
§. 316. Was zu thun ist, wenn man keine Glashäuser zum Trieb den Erdbeere hat.
§. 317. Wie man die Erdbeere länger als gewöhnlich erhalten könne.
§. 318. Von dem Johannisbeerstrauche.
§. 319. Von den Saurachbeeren
§. 320. Von den Kreusel oder Klosterbeeren.
§. 321. **Von den Weintrauben.**
§. 322. Die frühzeitige rothe Weintraube
§. 323. Die weiße süße Traube.
§. 324. Die muskateller artige Traube.
§. 325. Die rothe süße Traube.
§. 326. Die österreichische Traube.
§. 327. Die weiße Korinthische Traube
§. 328. Die rothe Korinthische Traube
§. 329. Die weiße muskateller Traube

Innhalt.

§. 330. Die rothen und violetten Muskateller-trauben.
§. 331. Die weißen und rothen alexandrinische Muskateller Trauben.
§. 332. Die schwarz und weiß gesprengelte Traube
§. 333. Die große saure Traube.
§. 334. Baumgartenkalender.

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Der wienerische Baum- und Obstgärtner; oder Anleitung zur vortheilhaften Zucht und Wartung der Obstbäume für alle Jahrszeiten In welchem nebst einem ausführlichen Unterrichte vom Pfropfen und Schneiden der Obstbäume, auch alle vorzüglichen bekannten und seltsamen Obstgattungen genau benennt

Wien 1798

Oecon. 194
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10293940-0
VD18 10723994